

01990

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG  
 SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ  
 PRODUCT SPECIFICATION/DECLARATION OF COMPLIANCE



# Freshpack light Metzger Daily

## Freshpack light boucher Daily

## Freshpack light butcher Daily

### Produktbeschreibung

#### Description du produit

#### Material description

| Bezeichnung 1<br>Désignation 1<br>Description 1   | Farbe<br>Couleur<br>Colour | Masse<br>(mm)<br>Dimensionen<br>(mm)<br>Dimensions<br>(mm) | Dicke<br>(µm)<br>Épaisseur<br>(µm)<br>Thickness<br>(µm) | Bezeichnung 2<br>Désignation 2<br>Description 2 | Art.-Nr.<br>N°d'art.<br>Art. No |
|---|----------------------------|--|---|---|---------------------------------|
| Freshpack light Metzger Daily<br>Freshpack light boucher Daily<br>Freshpack light butcher Daily | weiss<br>blanc<br>white    | 250x360<br>1/8 Bogen                                       | 30  | METZGER /<br>VOM FEINSTEN                       | 27456                           |
| Freshpack light Metzger Daily<br>Freshpack light boucher Daily<br>Freshpack light butcher Daily | weiss<br>blanc<br>white    | 310x400<br>1/6 Bogen                                       | 30  | METZGER /<br>VOM FEINSTEN                       | 27457                           |
| Freshpack light Metzger Daily<br>Freshpack light boucher Daily<br>Freshpack light butcher Daily | weiss<br>blanc<br>white    | 370x500<br>1/4 Bogen                                       | 30  | METZGER /<br>VOM FEINSTEN                       | 27458                           |

### Material/Zusammensetzung

#### Matériel/composition

#### Material/composition

OVTENE® (HDPE + inerte Füllstoffe), 100% rezyklierbar

OVTENE® (PEHD + charges inertes), 100% recyclable

OVTENE® (HDPE + fillers), 100% recyclable

### Materialbeschreibung

#### Description du matériel

#### Material description

OVTENE® ist ein durch den natürlichen Schutz der Eierschale inspiriertes Material. Es besteht hauptsächlich aus Kalziumkarbonat, Talkum und Titandioxid, welche durch HDPE zusammengehalten werden.

Es passt sich den verpackten Lebensmitteln wie eine zweite Haut an, schützt sie und lässt sie atmen. Das Material vermeidet Feuchtigkeits- und Luftablagerungen und erhöht die Haltbarkeit frischer Produkte aus der Kühltheke beträchtlich, auch im Kühlschrank.

OVTENE® schützt die organoleptischen Eigenschaften von Lebensmitteln: Aroma, Geschmack und Farbe behalten ihre Integrität länger bei und ermöglichen die Qualität des Produktes über einen längeren Zeitraum hinweg zu konservieren.

Das zu 100% als Kunststoff rezyklierbare Monomaterial verfügt über eine hohe mechanische Festigkeit, ist leicht zu verarbeiten und behält seine Form unverändert bei. Es tendiert nicht zur Haftung an Lebensmitteln.

OVTENE® est un matériau inspiré par la protection naturelle de la coquille d'œuf. Il est principalement constitué de carbonate de calcium, de talc et de dioxyde de titane, qui sont maintenus ensemble par le PEHD.

Il s'adapte à l'aliment emballé comme une seconde peau, le protège et le laisse respirer. Le matériau empêche l'accumulation d'humidité et d'air et augmente considérablement la durée de conservation des produits frais

# 01990

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG  
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ  
PRODUCT SPECIFICATION/DECLARATION OF COMPLIANCE



au comptoir réfrigéré, même au réfrigérateur.

OVTENE® protège les propriétés organoleptiques des aliments : l'arôme, le goût et la couleur conservent leur intégrité plus longtemps et permettent de préserver la qualité du produit plus longtemps.

Le monomatériau 100% plastique recyclable à une résistance mécanique élevée, est facile à travailler et conserve sa forme sans changement. Il n'a pas tendance à manger.

OVTENE® is a material inspired by the protection provided by eggshells. Composed primarily of calcium carbonate, talc, and titanium dioxide held together by HDPE.

It fits the packaged food like a second skin, protecting it and allowing it to breathe. The material avoids moisture and air deposits and considerably increases the shelf life of fresh products, even in the refrigerator.

OVTENE® protects the organoleptic properties of food: Aroma, flavour and colour preserve their integrity and allow the quality of the product to be preserved over a longer period of time.

The mono-material, which is 100% recyclable as a plastic, has high mechanical strength, is easy to process and keeps its shape unchanged. It does not tend to stick to food.

## Lagerbedingungen

### Conditions de stockage

#### Storage conditions

|                            |  |
|----------------------------|--|
| Lagertemperatur:           | Raumtemperatur                               |
| Température de stockage:   | température ambiante                         |
| Storage temperature:       | ambient temperature                          |
| Relative Luftfeuchtigkeit: | trocken                                      |
| Humidité relative:         | sec  |
| Relative humidity:         | dry  |
| Lagerbedingungen:          | vor direkter Sonneneinstrahlung schützen     |
| Conditions de stockage:    | ne pas exposer au rayonnement solaire direct |
| Storage conditions:        | keep away from direct sunlight               |

## Verwendungszweck

### Conditions d'utilisation

#### Purpose of use

Die Produkte sind für den direkten Kontakt mit folgenden Lebensmittelarten geeignet:

Les produits sont adaptés à un contact direct avec les types de denrées alimentaires suivants:

The products are suitable for direct contact with the following types of food:

- wässrige  
aqueuses  
aqueous
- trockene  
sèches  
dry
- fettige  
grasses  
greasy
- alkoholhaltige  
alcooliques  
alcoholic

01990

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG  
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ  
PRODUCT SPECIFICATION/DECLARATION OF COMPLIANCE

**pacovis**

**Die Produkte sind NICHT für den direkten Kontakt mit folgenden Lebensmittelarten geeignet:**  
**Les produits NE sont PAS adaptés au contact direct avec les types de denrées alimentaires suivants:**  
**The products are NOT suitable for direct contact with the following types of food:**

- ☒ Alle Lebensmittel mit einem pH-Wert von  $\leq 4,5$   
Tous les produits alimentaires possédant des valeurs de pH  $\leq 4,5$   
All food products possessing values of pH  $\leq 4,5$

#### Anwendungen

##### Applications

##### Applications

- ☒ Erhitzen auf 70°C bis zu 2h oder auf 100°C bis zu 15min  
Chauffage à 70 °C au maximum pendant 2 heures au maximum ou à 100 °C pendant 15 minutes  
Heating up to 70°C for up to 2h or up to 100°C for up to 15min
- ☒ Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter  
Entreposage de longue durée à température ambiante ou à une température inférieure  
Long-term storage at room temperature or below
- ☒ Tiefkühlung  
Congélateur  
Deep freezing

#### NICHT geeignete Anwendungen

##### Applications INADÉQUATES

##### NOT suitable applications

- ☒ Backofen  
Four  
Oven
- ☒ Mikrowelle  
Micro-ondes  
Microwave

#### Bestätigungen

##### Confirmations

##### Confirmations

Die Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen:

Les produits respectent les règlements suivants:

These articles meet the following regulations:

- ☒ **VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen  
**Règlement (CE) N° 2023/2006** relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.  
**REGULATION (EC) No 2023/2006** on good manufacturing practice for materials and articles intended to come into contact with food
- ☒ **VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen: Artikel 3, Artikel 11 Absatz 5, Artikel 15 und Artikel 17  
**Règlement (CE) N° 1935/2004** concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires: article 3, de l'article 11, paragraphe 5, et articles 15 et 17  
**REGULATION (EC) No 1935/2004** on materials and articles intended to come into contact with food: Article 3, 11(5), 15 and 17

- VERORDNUNG (EU) Nr. 10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen  
**Règlement (UE) N° 10/2011** concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires  
**REGULATION (EU) No 10/2011** on plastic materials and articles intended to come into contact with food
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1895/2005** über die Beschränkung der Verwendung bestimmter Epoxyderivate in Materialien und Gegenständen, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen  
**Règlement (CE) N o 1895/2005** concernant la limitation de l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires  
**REGULATION (EC) No. 1895/2005** on the restriction of the use of certain epoxy derivatives in materials and objects that are intended to come into contact with food
- RICHTLINIE 82/711** über die Grundregeln für die Ermittlung der Migration aus Materialien und Gegenständen aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen  
**DIRECTIVE DU CONSEIL 82/711** établissant les règles de base nécessaires à la vérification de la migration des constituants des matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires  
**COUNCIL DIRECTIVE 82/711** laying down the basic rules necessary for testing migration of the constituents of plastic materials and articles intended to come into contact with foodstuff
- Decreto Ministeriale 21/03/73**  
**Decreto Ministeriale 21/03/73**  
**Ministry Decree DM 21/03/1973**

**Druckfarbe:****Encre d'imprimerie:****Printing ink:**

- EuPIA**-Leitlinie für Druckfarben zur Verwendung auf der vom Lebensmittel abgewandten Oberfläche von Lebensmittelverpackungen und Gegenständen  
**Guide EuPIA** pour les encres d'impression pour une utilisation sur la surface de contact non alimentaire des matériaux d'emballage alimentaire et des articles  
**EuPIA** guideline for printing inks for use on the surface of food packaging and objects facing away from food

**Gesamtmigration****Migration globale****Overall migration**

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Testé dans les conditions suivantes:

Tested under the following conditions:

| <b>Simulanz</b><br><b>Simulant</b><br><b>Simulant</b>  | <b>Zeit</b><br><b>Durée</b><br><b>Time</b> | <b>Temperatur</b><br><b>Température</b><br><b>Temperature</b> |
|--|--|---|
| <input checked="" type="checkbox"/> A<br>Ethanol 10 Vol.-%<br><b>Éthanol à 10 % (v/v)</b><br>Ethanol 10 % (v/v)  | 10d  | 40°C  |
| <input checked="" type="checkbox"/> D1<br>Ethanol 50 Vol.-%<br><b>Éthanol à 50 % (v/v)</b><br>Ethanol 50 % (v/v) | 10d  | 40°C  |
| <input checked="" type="checkbox"/> D2<br>Pflanzliches Öl<br><b>Huile végétale</b><br>Vegetable oil              | 10d  | 40°C  |

01990

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG  
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ  
PRODUCT SPECIFICATION/DECLARATION OF COMPLIANCE



- ☒ Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter den gesetzlichen Grenzwerten.  
*Les valeurs de migration globale avec les simulants testés sont inférieures aux valeurs limites légales.*  
The total migration values with the tested simulants are below the legal limit values.

#### Angaben zur spezifischen Migration

##### Informations relatives à la migration spécifique

##### Information on the specific migration

- ☒ Das Material enthält folgende Stoffe mit spezifischem Migrationslimit:  
*Le matériau contient les substances suivantes avec une limite de migration spécifique:*  
The material contains the following substances with a specific migration limit:

| Substanz<br>Substance<br>Substance   | CAS-Nr.<br>N° CAS<br>CAS No | SML mg/kg<br>LMS mg/kg<br>SML mg/kg |
|--|-----------------------------|-------------------------------------|
| Reaktionsprodukt von Di-tert-butylphosphonit mit Biphenyl<br><i>Produit de la réaction du phosphonite de di-tert-butyle avec le biphenyl</i><br>Reaction product of di-tert-butylphosphonite with biphenyl | 0119345-01-6                | 18                                  |
| 1-Hexen<br><i>1-hexène</i><br>1-hexene   | 0000592-41-6                | 3                                   |
| Zinkstearat<br><i>Stéarate de zinc</i><br>Zinc stearate  | 557-05-01                   | 5                                   |

#### NIAS (unbeabsichtigt eingebrachten Substanzen)

##### NIAS (les substances ajoutées involontairement)

##### NIAS (Non-Intentionally-Added-Substances)

- ☒ Ein NIAS Screening wurde durchgeführt. Die Grenzwerte werden eingehalten.  
*Un screening a été réalisé. Les valeurs limites sont respectées.*  
A NIAS screening was carried out. The limit values are observed

#### Berechnungsgrundlage

##### Base de calcul

##### Calculation basis

- ☒ Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde:  
*Rapport entre la surface en contact avec les aliments et le volume utilisé pour établir la conformité du matériau ou de l'objet:* 6 dm<sup>2</sup>/kg  
Ratio of food contact surface area to volume used to establish the compliance of the material or article:

#### Andere Substanzen

##### Autres substances

##### Other substances

Der Hersteller bestätigt, dass folgende Stoffe dem Material nicht absichtlich zugefügt werden:  
*Le fabricant confirme que les substances suivantes ne sont pas intentionnellement ajoutées au matériau:*  
The manufacturer confirms that the following substances are not intentionally added to the material:

- ☒ Allergene  
*Allergènes*  
Allergens
- ☒ Lanthanide  
*Lanthanides*  
Lanthanides

01990

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSEKTLÄRUNG  
 SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ  
 PRODUCT SPECIFICATION/DECLARATION OF COMPLIANCE



- |   |  |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Bisphenol A<br/>Bisphénol A<br/>Bisphenol A</li> <li><input checked="" type="checkbox"/> Primäre aromatische Amine (PAA)<br/>Amines aromatiques primaires (PAA)<br/>Primary Aromatic Amines (PAA)</li> </ul> | <ul style="list-style-type: none"> <li><input checked="" type="checkbox"/> Schwermetalle<br/>Métaux lourds<br/>Heavy metals</li> </ul> |
|---|--|

**Disclaimer**  
**Restriction**  
**Disclaimer**

Diese Bestätigung gilt für die von uns gelieferten Artikel wie beschrieben. Danach erfüllt das Material bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben der genannten Rechtsakte für den Kontakt mit den angegebenen Füllgütern. Von der technologischen Eignung des Materials in der konkreten Anwendung mit dem vorgesehenen Füllgut und für von der auf der Konformitätserklärung angegebenen Information abweichende Einsatzbedingungen hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

*Cette confirmation s'applique aux articles que nous fournissons tels que décrits. Selon cela, le matériau remplit les exigences des actes juridiques cités pour le contact avec les produits de remplissage spécifiés si les conditions de contact alimentaire spécifiées sont respectées. L'utilisateur doit se convaincre de l'adéquation technologique du matériau dans l'application spécifique avec le remplissage prévu et pour des conditions d'utilisation qui s'écartent des informations fournies sur la déclaration de conformité.*

This confirmation applies to the items supplied by us as described. According to this, the material meets the requirements of the cited legal acts for contact with the specified fillers if the specified food contact conditions are met. The user must convince himself of the technological suitability of the material in the specific application with the intended filling and for conditions of use that deviate from the information provided on the declaration of compliance.


**Reklamationen**  
**Réclamations**  
**Reclamations**

Lieferungen, die von den aufgeführten Spezifikationen abweichen, werden zurückgenommen und nach Überprüfung ersetzt.

*Si les livraisons ne correspondent pas aux spécifications décrites, elles peuvent être retournées et seront remplacées après contrôle.*

Deliveries, which differ from the listed specifications, will be withdrawn and replaced after review.

**Freigabe/Firmendaten**  
**Validation/données sur l'entreprise**  
**Approval company data**

|   |  |  |  |
|---|--|--|--|
| Erstellt durch:<br>Etabli par: NARI<br>Created by:  | Freigegeben durch:<br>Approuvé par:<br>Released by:  | <br>Andreas Meier<br>(Leiter Einkauf)<br>(chef des achats)<br>(Head of purchasing)                                    | Version:<br>Version: 1<br>Version:   |
| Datum:<br>Date: 22.06.2023<br>Date:   |  |  | Ersetzt Version:<br>Remplace version: -<br>Replaces version:   |
| Pacovis AG<br>Grabenmattenstrasse 19<br>CH-5608 Stetten<br>Tel. +41 56 485 93 93<br>Fax. +41 56 485 93 00<br><a href="http://www.pacovis.ch/stetten">www.pacovis.ch/stetten</a> | Pacovis Österreich GmbH & Co KG<br>Zum Wiesfeld 11<br>AT-2000 Stockerau<br>Tel. +43 (1)270 16 20 - 31<br>Fax +43 (1)270 79 07 - 51<br><a href="http://www.pacovis.at/stockerau">www.pacovis.at/stockerau</a> | Pacovis Deutschland GmbH<br>Konrad-Zuse-Weg 1<br>72555 Metzingen<br>Tel. +49 (0)7123 38 004 - 0<br>Fax +49 (0)7123 38 004 - 29<br><a href="http://www.pacovis.de/metzingen">www.pacovis.de/metzingen</a> | Pacovis Česká republika s.r.o.<br>Záhřebská 224/25<br>120 00 Praha 2<br>Tel. +420 735 75 75 55<br><a href="http://www.pacovis.cz">www.pacovis.cz</a> |