

02111

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



Alustiel Vikan

Manche alu Vikan

Aluminium handle Vikan

Produktbeschreibung

Description du produit

Material description

Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
Alustiel Vikan 151 cm, Weiss Manche alu Vikan 151cm, blanc Aluminium handle Vikan 151cm, white	Aluminium elox., Polypropylen Aluminium elox, PP Enod. aluminium., PP	29936

Material/Zusammensetzung

Matiériel/composition

Material/composition

Polypropylen (PP) 97%, Masterbatch 2%, chemischer Schaumbildner 1%
Polypropylène (PP) 97%, Masterbatch 2%, agent moussant chimique 1%.
Polypropylene (PP) 97%, Masterbatch 2%, chemical foaming agent 1%

Geschweisste Rohre aus Aluminiumlegierung 5449

Tubes soudés en alliage d'aluminium 5449

Aluminium alloy welded tubes 5449

Lagerbedingungen

Conditions de stockage

Storage conditions

Lagertemperatur:

Température de stockage:

Storage temperature:

Relative Luftfeuchtigkeit:

Humidité relative:

Relative humidity:

Lagerbedingungen:

Conditions de stockage:

Storage conditions:

Raumtemperatur

température ambiante

ambient temperature

trocken

sec

dry

vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

ne pas exposer au rayonnement solaire direct

keep away from direct sunlight

02111

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

pacovis

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
- saure
acides
acid
- fettige
grasses
greasy
- alkoholhaltige
alcooliques
alcoholic

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
- Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav) 121 °C
Température de stérilisation recommandée (autoclave) 121 °C
Recommended sterilization temperature (autoclave) 121 °C
- Max. Reinigungstemperatur (Spülmaschine) 93 °C
Température max. Température de nettoyage maximale (lave-vaisselle) 93 °C
Max. cleaning temperature Max. cleaning temperature (dishwasher) 93 °C
- Max. Verwendungstemperatur (Lebensmittelkontakt) 100 °C
Température de lavage max. Température d'utilisation (contact alimentaire) 100 °C
Max. washing temperature Operating temperature (food contact) 100 °C
- Max. Verwendungstemperatur (kein Lebensmittelkontakt) 100 °C
Température max. Température d'utilisation (pas de contact avec les aliments) 100 °C
- Min. Gebrauchtemperatur -20 °C
Température d'utilisation minimale -20 °C
Min. use temperature -20 °C
- Max. Trocknungstemperatur 100 °C
Max. Température de séchage 100 °C
Max. Drying temperature 100 °C
- Min. pH-Wert in Gebrauchslösung 2 pH
Valeur min. du pH dans la solution d'utilisation 2 pH
Min. pH value in working solution 2 pH
- Max. pH-Wert in Gebrauchslösung 8 pH
Valeur max. du pH en solution d'utilisation 8 pH
Max. pH value in working solution 8 pH

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
- DIN EN 602:2004** Aluminium und Aluminiumlegierungen - Knetzeugnisse - Chemische Zusammensetzung von Halbzeug für die Herstellung von Erzeugnissen, die in Kontakt mit Lebensmitteln kommen
DIN EN 602:2004 Aluminium et alliages d'aluminium - Produits corroyés - Composition chimique des demi-produits utilisés pour la fabrication d'articles destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires
DIN EN 602:2004 Aluminium and aluminium alloys - Wrought products - Chemical composition of semi-finished products used for the fabrication of articles for use in contact with foodstuff
- Ist Halal und Kosher konform**
Est conforme aux normes Halal et Kosher
Is Halal and Kosher compliant

Gesamtmigration

Migration globale

Overall migration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Testé dans les conditions suivantes:

Tested under the following conditions:

Simulanz Simulant Simulant	Zeit Durée Time	Temperatur Température Temperature
<input checked="" type="checkbox"/> A Ethanol 10 Vol.-% Éthanol à 10 % (v/v) Ethanol 10 % (v/v)	10d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (v/v)	10d	40°C

02111

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



<input checked="" type="checkbox"/> D2	Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	2h	100°C
--	--	----	-------

- Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter dem Limit von 10 mg/dm².
Avec les simulants testés, les valeurs de migration globale sont inférieures à la limite de 10 mg/dm².
The total migration values with the simulants tested are below the limit of 10 mg/dm².

Angaben zur spezifischen Migration
Informations relatives à la migration spécifique
Information on the specific migration

- Das Material kann Stoffe mit spezifischem Migrationslimit enthalten. Die Einhaltung der geforderten Grenzwerte wird für die genannten Lebensmittelarten und Verwendungsbedingungen bestätigt, basierend auf Worst-Case-Berechnungen und/oder Migrationstests.
Le matériau peut contenir des substances ayant une limite de migration spécifique. Le respect des limites requises est confirmé pour les types d'aliments et les conditions d'utilisation spécifiés sur la base des pires calculs et/ou des tests de migration.
The material may contain substances with a specific migration limit. Compliance with the required limit values is confirmed for the specified types of food and conditions of use, based on worst-case calculations and/or migration tests.

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: 2 dm²/100 ml
Ratio of food contact surface area to volume used to establish the compliance of the material or article:

Dual-Use-Additive
Additifs à double fonctionnalité
Dual-use additives

- Dieses Material enthält absichtlich hinzugefügte Additive „mit doppeltem Verwendungszweck“, für die entsprechend den Verordnungen (EG) Nr. 1333/2008 und (EG) Nr. 1334/2008 Einschränkungen oder Reinheitskriterien vorliegen. Auf Anfrage stellen wir relevante Informationen zu diesen Substanzen auf vertraulicher Basis zur Verfügung.
Ce matériau contient des additifs "à double fonctionnalité" ajoutés intentionnellement, pour lesquels il existe des restrictions ou des critères de pureté conformément aux règlements (CE) no 1333/2008 et (CE) no 1334/2008. Sur demande, nous fournissons des informations pertinentes sur ces substances sur une base confidentielle.
This material contains intentionally added "dual-use" additives for which restrictions or purity criteria exist in accordance with Regulations (EC) No. 1333/2008 and (EC) No. 1334/2008. Upon request, we will provide relevant information on these substances on a confidential basis.

Allgemein
En général
General

Vor dem Gebrauch sollten Geräte entsprechend ihres Verwendungszwecks gereinigt, desinfiziert und sterilisiert werden. Zudem ist es wichtig, die Geräte nach dem Gebrauch zu reinigen, zu desinfizieren und zu sterilisieren – dabei sind angemessene Dekontaminationschemikalien, -konzentrationen, -zeiten und -temperaturen anzuwenden.

Eine angemessene Dekontamination der Geräte minimiert das Risiko eines Mikrobenwachstums sowie einer Kreuzkontamination und maximiert gleichzeitig die Effizienz und Haltbarkeit der Geräte.

Empfohlene Sterilisationstemperatur (Autoklav): 121 °C

Avant d'être utilisés, les appareils doivent être nettoyés, désinfectés et stérilisés conformément à leur utilisation prévue. Il est également important de nettoyer, de désinfecter et de stériliser les appareils après leur utilisation, en utilisant des produits chimiques de décontamination, des concentrations, des temps et des températures appropriés.

Une décontamination appropriée des appareils minimise le risque de prolifération microbienne et de contamination croisée, tout en maximisant l'efficacité et la durabilité des appareils.

Température de stérilisation recommandée (autoclave): 121 °C

Before use, equipment should be cleaned, disinfected and sterilized according to its intended use. In addition, it is important to clean, disinfect and sterilize equipment after use - using appropriate decontamination chemicals, concentrations, times and temperatures.

Appropriate decontamination of equipment minimizes the risk of microbial growth and cross-contamination while maximizing equipment efficiency and shelf life.

Recommended sterilization temperature (autoclave): 121 °C

Funktionelle Barrieren
Barrières fonctionnelles
Functional barriers

- Funktionellen Barrieren werden nicht eingesetzt.
Aucune barrière fonctionnelle n'est utilisée.
No functional barrier is used.

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.

02111

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ
PRODUCT SPECIFICATION/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: Établi par: STOL Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by:	 Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 1 Version:
Datum: Date: 18.09.2023 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: 2 Replaces version:
Pacovis AG Grabenmattenstrasse 19 CH-5608 Stetten Tel. +41 56 485 93 93 Fax. +41 56 485 93 00 www.pacovis.ch/stetten	Pacovis Österreich GmbH & Co KG Zum Wiesfeld 11 AT-2000 Stockerau Tel. +43 (1)270 16 20 - 31 Fax +43 (1)270 79 07 - 51 www.pacovis.at/stockerau	Pacovis Deutschland GmbH Konrad-Zuse-Weg 1 72555 Metzingen Tel. +49 (0)7123 38 004 - 0 Fax +49 (0)7123 38 004 - 29 www.pacovis.de/metzingen	Pacovis Česká republika s.r.o. Záhřebská 224/25 120 00 Praha 2 Tel. +420 735 75 75 55 www.pacovis.cz