

02154



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

# Pflanzenfasern mit Biobarriere-Laminierung




## Fibres végétales avec lamination biobarrière

### Plant fibers with biobarrier lamination

#### Produktbeschreibung

Description du produit

Material description

Bild Image Picture	Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
	Menüschale ZR/Bio Barriere Lam Barquete c.à s./bio lam. a/barrière Menu tray sug.cane/bio barrier lam.	1050ml,nature 227x178x43mm 1050ml,nature 227x178x43mm 1050ml,natural 227x178x43mm	30410
	Menüschale ZR/Bio Barriere Lam Barquete c.à s./bio lam. a/barrière Menu tray sug.cane/bio barrier lam.	2-tlg.,nature 227x178x45mm 2-comp.,nature 227x178x45mm 2-part,natural 227x178x45mm	30411
	Menüschale ZR/Bio Barriere Lam Barquete c.à s./bio lam. a/barrière Menu tray sug.cane/bio barrier lam.	3-tlg.,nature 227x178x45mm 3-comp.,nature 227x178x45mm 3-part,natural 227x178x45mm	30412
	Menüschale ZR/Bio Barriere Lam Barquete c.à s./bio lam. a/barrière Menu tray sug.cane/bio barrier lam.	420ml,nature 175x125x35mm 420ml,natural 175x125x35mm 420ml,natural 175x125x35mm	30731
	Menüschale ZR/Bio Barriere Lam Barquete c.à s./bio lam. a/barrière Menu tray sug.cane/bio barrier lam.	520ml,nature 175x125x45mm 520ml,nature 175x125x45mm 520ml,nature 175x125x45mm	30732
	Menüschale ZR/Bio Barriere Lam Barquete c.à s./bio lam. a/barrière Menu tray sug.cane/bio barrier lam.	620ml,nature 175x125x55mm 620ml,nature 175x125x55mm 620ml,nature 175x125x55mm	30733

#### Material/Zusammensetzung

Matiériel/composition

Material/composition

Pflanzenfasern mit Biobarriere-Laminierung 70my  
 Fibres végétales avec lamination biobarrière 70my  
 Plant fibers with biobarrier lamination 70my

#### Lagerbedingungen

Conditions de stockage

Storage conditions

Lagertemperatur:  
 Température de stockage: 15-20°C  
 Storage temperature:

# 02154



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

Relative Luftfeuchtigkeit: Humidité relative: Relative humidity:	40-60%
Lagerzeit: Durée de stockage: Storage time:	12 Monate 12 mois 12 months
Lagerbedingungen: Conditions de stockage: Storage conditions:	vor direkter Sonneneinstrahlung schützen ne pas exposer au rayonnement solaire direct 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:**

- |   |  |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> wässrige<br>aqueuses<br>aqueous   | <input checked="" type="checkbox"/> saure (pH>4.5)<br>acides (pH>4.5)<br>acid (pH>4.5) |
| <input checked="" type="checkbox"/> trockene<br>sèches<br>dry         | <input checked="" type="checkbox"/> fettige<br>grasses<br>greasy                       |
| <input checked="" type="checkbox"/> milchhaltige<br>latières<br>dairy | <input checked="" type="checkbox"/> alkoholhaltige<br>alcooliques<br>alcoholic         |

**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:**

- sehr saure Lebensmittel (pH<4.5)  
aliments très acides (pH<4.5)  
very acid food (pH<4.5)

### Anwendungen Applications Applications

- Heissabfüllung, anschliessend warmhalten 70°C bis zu 2h  
Remplissage à chaud, garder au chaud 70°C pendant 2h  
Hot filling, then keeping warm 70°C for up to 2 hours
- Erhitzen auf 200°C bis zu 0.5h oder auf 120°C bis zu 1.5h  
Chauffage à 200 °C au maximum pendant 0.5h ou à 120 °C pendant 1.5h  
Heating to 200°C up to 0.5h or to 120°C up to 1.5h
- Jeglicher Lebensmittelkontakt unter Tiefkühlungs- und Kühlungsbedingungen  
Tout contact à l'état congelé et à l'état réfrigéré  
Any food contact at frozen and refrigerated conditions

### 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
- SR 817.023.21** Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen  
[SR 817.023.21 Ordonnance du DFI sur les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires](#)  
**SR 817.023.21** The Swiss Ordinance on Materials and Articles in Contact with Food
- RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Schwermetalle)  
[Directive 94/62/CE relatif aux emballages et aux déchets d'emballage \(métaux lourds\)](#)  
**Directive 94/62/EC** on packaging and packaging waste (heavy metals)

### Gesamtmigration

#### Migration globale

#### Overall migration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

[Testé dans les conditions suivantes:](#)

Tested under the following conditions:

Testbericht:

[Rapport du test:](#)

Test report:

SQTS 2023L50383,

2023L13047

Simulanz Simulant Simulant	Zeit Durée Time	Temperatur Température Temperature
<input checked="" type="checkbox"/> E Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) bzw. Tenax <a href="#">Oxyde de poly(2,6-diphényl-p-phénylène) (Tenax)</a> Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) or Tenax	30min	200°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-% <a href="#">Éthanol à 95 % (v/v)</a> Ethanol 95 % (v/v)	10d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> Ethanol 95 Vol.-% <a href="#">Éthanol à 95 % (v/v)</a> Ethanol 95 % (v/v)	3.5h	60°C

02154



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

☒	Isooctan Isooctane Isooctane	zd	40°C
---	------------------------------------	----	------

- ☒ 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 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.

**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:

**Sensorischer Test**  
**Test sensoriel**  
**Sensorial examination**

- ☒ Die sensorische Inertheitsprüfung wurde gemäss VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 durchgeführt. Unter normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen beeinträchtigen die Produkte die organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels nicht.  
 Le test sensoriel a été effectué conformément au Règlement (CE) N° 1935/2004. Dans des conditions d'utilisation normales ou prévisibles, les produits n'affectent pas les propriétés organoleptiques de la nourriture.

# 02154



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

The sensory inertness test was carried out in accordance with REGULATION (EC) No. 1935/2004. Under normal or foreseeable conditions of use, the products do not affect the organoleptic properties of the food.

### 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:

- Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS)  
Substances per- et polyfluoroalkyles (PFAS)  
Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS)

### Produktionsstandort

#### Lieu de production

#### Production site

- China  
Chine  
China

### Zolltarifnummer

#### Numéro tarif douanier

#### Customs duty number

4823.7000

### Kompostierbarkeit

#### Compostabilité

#### Compostability

- Die Zertifizierung zur Kompostierbarkeit ist in Bearbeitung  
La certification de la compostabilité est en cours de réalisation  
Compostability certification is in progress

### 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



# 02154

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



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: Etabli par: STOL Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by:	 Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 3 Version:
Datum: Date: 31.05.2024 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 <a href="http://www.pacovis.ch/stetten">www.pacovis.ch/stetten</a>	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 <a href="http://www.pacovis.at/stockerau">www.pacovis.at/stockerau</a>	Pacovis Deutschland GmbH Konrad-Zuse-Weg 1 72555 Metzingen Tel. +49 (0)7123 38 004 - 0 Fax +49 (0)7123 38 004 - 29 <a href="http://www.pacovis.de/metzingen">www.pacovis.de/metzingen</a>	Pacovis Česká republika s.r.o. Záhřebská 224/25 120 00 Praha 2 Tel. +420 735 75 75 55 <a href="http://www.pacovis.cz">www.pacovis.cz</a>