

Dressiersack Cool

Poche à douille Cool

Pastry bag Cool

Produktbeschreibung

Description du produit

Material description

| Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1 | Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2 | Art.-Nr. Nº d'art. Art. No |
|---|---|---|
| Dressiersack Cool LDPE blau Poche à douille Cool LDPE bleu Pastry bag Cool LDPE blue | 80my, 55x26.5cm, 100 Stk./Rl. 80my, 55x26.5cm, 100 pcs/rouleau 80my, 55x26.5cm, 100 pcs/roll | 30775 |

Material/Zusammensetzung

Matiériel/composition

Material/composition

LDPE

LDPE

LDPE

Materialeigenschaften

Propriétés du matériau

Material properties

- Profi-Spritzbeutel aus 3-lagiger Spezialfolie
- sehr hygienisch, da Einweg
- zeitsparend arbeiten dank griffiger Aussenseite
- glatte Innenseite für leichtes Befüllen
- stabil und reissfest, ideal für schwere und kalte Massen
- für Einfrieren bis -30 °C geeignet, für 48 Stunden
- 100er Rolle, mit oder ohne Tülle einsetzbar
- poche à douille professionnelle en film spécial à 3 couches
- très hygiénique, car à usage unique
- gain de temps grâce à l'extérieur maniable
- face intérieure lisse pour un remplissage facile
- stable et résistant à la déchirure, idéal pour les masses lourdes et froides
- convient pour la congélation jusqu'à -30 °C, pour 48 heures
- rouleau de 100, utilisable avec ou sans douille
- Professional piping bag made from 3-layer special film
- very hygienic, as disposable
- time-saving work thanks to non-slip outside
- Smooth inside for easy filling
- Stable and tear-resistant, ideal for heavy and cold masses
- suitable for freezing down to -30 °C, for 48 hours
- 100 roll, can be used with or without spout

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:

- | | |
|---|--|
| <input checked="" type="checkbox"/> wässrige aqueuses aqueous | <input checked="" type="checkbox"/> fettige grasses greasy |
| <input checked="" type="checkbox"/> saure acides acid | <input checked="" type="checkbox"/> alkoholhaltige alcooliques alcoholic |

Anwendungen

Applications

Applications

- Einmalgebrauch
Usage unique
Single use
- Erhitzen auf 70°C bis zu 2h
Chaussage à 70 °C au maximum pendant 2 heures
Heating up to 70°C for up to 2h

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
- Empfehlung des Bundesinstitutes für Risikobewertung (BfR)
Recommendation de l'Institut fédéral d'évaluation des risques (BfR)
Recommendation of the Federal Institute for Risk Assessment (BfR)
- Deutsches Lebensmittel- und Futtermittelgesetzbuch (**LFGB**) § 31
Code allemand des denrées alimentaires et des aliments pour animaux (LFGB) § 31
German Food and Feed Code (**LFGB**) § 31

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"/> B | Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v) | 2h | 70°C |
| <input checked="" type="checkbox"/> A | Ethanol 10 Vol.-% Éthanol à 10 % (v/v) Ethanol 10 % (v/v) | 2h | 70°C |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Ethanol 95 Vol.-% Éthanol à 95 % (v/v) Ethanol 95 % (v/v) | 2h | 60°C |
| <input checked="" type="checkbox"/> | Isooctan Isooctane Isooctane | 0.5h | 40°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 enthält keine Stoffe mit spezifischem Migrationslimit.
Le matériau ne contient aucune substance avec une limite de migration spécifique.
The material does not contain any substances with a specific migration limit.

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 dm²/l
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**

- Für die Produkte werden keine Dual-Use-Additive verwendet.
Aucun additif à double fonctionnalité n'est utilisé pour les produits.
No dual-use additives are used for the products.

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.

02164

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

pacovis

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: 1 Version: |
| Datum: Date: 04.01.2024 Date: | | | Ersetzt Version: Remplace version: 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. Zářebská 224/25 120 00 Praha 2 Tel. +420 735 75 75 55 www.pacovis.cz |