

0368

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



# Perfo-Film PVC

## Perfo-Film PVC

### Perfo-Film PVC

#### 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
Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC	9my, 25x25cm/500lfm 9my, 25x25cm/500m 9my, 25x25cm/500m	3355
Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC	9my, 36x36cm/500lfm 9my, 36x36cm/500m 9my, 36x36cm/500m	3360
Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC	9my, 40x40cm/500lfm 9my, 40x40cm/500m 9my, 40x40cm/500m	3362
Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC	9my, 46x46cm/500lfm 9my, 46x46cm/500m 9my, 46x46cm/500m	3363
Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC Perfo-Film PVC	9my, 61x61cm/500lfm 9my, 61x61cm/500m 9my, 61x61cm/500m	17654

#### Material/Zusammensetzung Matériel/composition Material/composition

PVC  
 PVC  
 PVC

#### Lagerbedingungen Conditions de stockage Storage conditions

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

Relative Luftfeuchtigkeit:  
 Humidité relative: trocken  
 Relative humidity: sec  
 dry

Lagerzeit:  
 Durée de stockage: 12 Monate  
 Storage time: mois  
 months

0368

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



Lagerbedingungen:

Conditions de stockage:

Storage conditions:

vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

ne pas exposer au rayonnement solaire direct

keep away from direct sunlight

**Materialeigenschaften****Propriétés du matériau****Material properties**

Eigenschaft Propriété Property	Norm Norme Norm	Wert, Einheit Valeur, unite Value, unit
Sauerstoffdurchlässigkeit: Perméabilité à l'oxygène: Oxygen permeability:	23°C-60/0% RH	3.400 cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> /24h
Kohlenstoffdioxid durchlässigkeit: Perméabilité au dioxyde de carbone: Carbon dioxide permeability:	23°C-60/0% RH	25.500 cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> /24h
Wasserdampfdurchlässigkeit: Perméabilité à la vapeur d'eau: Water vapour permeability:	38°C-90% RH	685 g/m <sup>2</sup> /24h

**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"/> milchhaltige<br>lattières<br>dairy         |
| <input checked="" type="checkbox"/> feuchte<br>humides<br>moist     | <input checked="" type="checkbox"/> saure<br>acides<br>acid                    |
| <input checked="" type="checkbox"/> trockene<br>sèches<br>dry       | <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:

- fettige  
grasses  
greasy
- mit Fettstoffen an der Oberfläche  
présentant des matières grasses en surface  
with fatty substances on the surface
- marinierte und in Öl eingelegte Produkte  
produits marinés et conservés à l'huile  
marinated products and oil

# 0368

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



- Schalenfrüchte in Pasten- oder Cremeform  
fruits à coques sous forme de pâte ou de crème  
nuts in paste or cream form

## Anwendungen

### Applications

#### Applications

- 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
- 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
- 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

## NICHT geeignete Anwendungen

### Applications INADÉQUATES

#### NOT suitable applications

- Ofen  
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

- 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

### 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 % (w/v)	10d	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> D2 Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	10d	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.

### Dual-Use-Additive

#### Additifs à double fonctionnalité

#### Dual-use additives

- Folgende Dual-Use-Additive, die durch die VERORDNUNG (EG) Nr. 1333/2008 und VERORDNUNG (EG) Nr. 1334/2008 reguliert sind, sind im Material enthalten:  
 Les additifs suivants à double usage sont inclus dans le matériel et sont réglementés par le règlement (CE) N° 1333/2008 et (CE) N° 1334/2008:  
 The following dual-use additives, which are regulated by REGULATION (EC) No. 1333/2008 and REGULATION (EC) No. 1334/2008, are contained in the material:

Direct food additive /Flavouring reference	Substance name	PM Ref.
E524	sodium hydroxide	/
E500	Sodium carbonates	/
E355	Adipic acid	12130
E1520	1,2-propanediol	23740
E471	mono- and diglycerides of fatty acids	/
E472a	acetylated mono- and diglycerides of fatty acids	30401
FL09.951	Adipic acid,bis(2-ethylhexyl)ester	31920

**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:

PM reference	CAS No	Substance name	SML ou SML (T)	SML ou SML (T) en mg/kg	Group restriction N° and Group restriction specification
26050	75-01-4	Vinyl Chloride Monomer (VCM)	SML	0.01	
10120	108-05-4	Acetic acid, vinyl ester	SML	12	
54930	25359-91-5	Formaldehyde-1-naphthol copolymer	SML	0.05	
48620	123-31-9	1,4-dihydroxybenzene	SML	0.6	
94400	36443-68-2	triethyleneglycol bis[3-(3-tert-butyl-4-hydroxy-5-methylphenyl) propionate]	SML	9	
68320	2082-79-3	Octadecyl 3-(3,5-di-tert-butyl-4-hydroxyphenyl)propionate	SML	6	
88640	8013-07-8	Epoxydised soybean oil	SML	60	
31920	103-23-1	Adipic acid, bis(2-ethylhexyl)ester	SML	18	
76866	/	Polyester of 1,2-propanediol and/or 1,3 and/or 1,4-butanediol and/or de polypropylèneglycol with adipic acid	SML(T)	30	(31) ; (32) expressed as the sum of the substances
76815	/	Polyester of adipic acid with glycerol or pentaerythritol, esters with even numbered unbranched C12-C22 fatty	SML(T)	60	(32)
/	/	Zinc	SML	5	

- Die Einhaltung der geforderten Grenzwerte wird für die genannten Lebensmittelarten und Verwendungsbedingungen bestätigt, basierend auf Worst-Case-Berechnungen und/oder Migrationstests.  
 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.  
 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: 6 dm<sup>2</sup>/kg  
 Ratio of food contact surface area to volume used to establish the compliance of the material or article:

**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: Etabli par: STOL Created by:	Freigegeben durch: Approuvé par: Released by:	Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Version: Version: 6 Version:
Datum: Date: 27.11.2025 Date:			Ersetzt Version: Remplace version: 5 Replaces version:
Pacovis AG Grabenmattenstrasse 19 CH-5608 Stetten Tel. +41 56 485 93 93 Fax. +41 56 485 93 00 verkauf@pacovis.ch www.pacovis.ch/stetten	Pacovis Österreich GmbH & Co KG Zum Wiesfeld 11 AT-2000 Stockerau Tel. +43 2266 65317 Fax ++43 2266 65317 42 office@pacovis.at www.pacovis.at/stockerau	Pacovis Deutschland GmbH Konrad-Zuse-Weg 1 72555 Metzingen Tel. +49 7123 3800 40 Fax +49 7123 3800 429 mail@pacovis.de www.pacovis.de/metzingen	Pacovis Česká republika s.r.o. Záhřebská 224/25 120 00 Praha 2 Tel. +420 735 75 75 55 objednavky@pacovis.cz www.pacovis.cz