

02720

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



Jet Cut Dispenser plus

Jet Cut Dispenser plus

Jet Cut Dispenser plus

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
Jet-Cut Dispenser plus 45cm Jet-Cut Dispenser plus 45cm Jet-Cut Dispenser plus 45cm	500lfm Jet-Cut + 70lfm Alustar incl. 500m Jet-Cut + 70m Alustar incl. 500m Jet-Cut + 70m Alustar	38589
Jet-Cut Dispenser plus 30cm Jet-Cut Dispenser plus 30cm Jet-Cut Dispenser plus 30cm	500lfm Jet-Cut + 70lfm Alustar incl. 500m Jet-Cut + 70m Alustar incl. 500m Jet-Cut + 70m Alustar	38590

Highlights in Bullet Points
 Highlights dans Bullet Points
 Highlights in Bullet Points

- Starter-Set inklusive 500 m Frischhaltefolie und 70 Meter Alufolie
- Zeit sparen durch einfachste Handhabung
- Stabile Edelstahlausführung: Langlebig & Hygienisch
- Spülmaschinenfest
- Stark haftende Folienqualität
- Super dehnbar und reissfest
- Stark und reissfeste Alufolie
- Einfaches Dispensieren der Alustar Folie mit einer Hand
- Stabiler Halt auf Küchenarbeitsfläche dank rutschfester Gummifüße
- Unterschiedliche Nachfüllrollen verfügbar: PVC Original, PVC Eco, PE
- Safe Cut: Absolut keine Verletzungsgefahr bei Jet-Cut und Alustar
- Mit Ösen für Wandhalterung
- Points forts de Bullet Points :
- Kit de démarrage incluant 500 m de film alimentaire
- Gain de temps grâce à une manipulation très simple
- Exécution robuste en acier inoxydable : longue durée de vie
- Résistant au lave-vaisselle
- Qualité de film très adhérente
- Super extensible et résistant à la déchirure
- Film alu solide et résistant à la déchirure
- Distribution facile de l'Alustar
- Maintien stable sur le plan de travail de la cuisine
- Différents rouleaux de recharge disponibles
- Safe Cut : absolument aucun risque de blessure
- Avec œillets pour fixation murale
- Starter set including 500 m cling film
- Save time thanks to easy handling
- Sturdy stainless steel design: Durable
- Dishwasher-safe
- Strongly adhesive film quality

02720

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



- Super stretchy and tear-resistant
- Strong and tear-resistant aluminum foil
- Easy dispensing of the Alustar
- Stable hold on kitchen worktop
- Different refill rolls available
- Safe cut: absolutely no risk of injury
- With eyelets for wall mounting

Lagerbedingungen Conditions de stockage Storage conditions

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

PVC Folie Film PVC PVC film

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:

- ☒ feuchte
humides
moist
 - ☒ trockene
sèches
dry
 - ☒ saure
acides
acid
 - ☒ fettige
grasses
greasy
- Einschränkung, s. unten
Restriction, voir ci-dessous
Restriction, see below

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:

- ☒ reines Fett und Öl, marinierte und in Öl eingelegte Produkte
graisse et huile pure, produits marinés et conservés à l'huile
pure fat and oil, marinated products and oil

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
- ☒ Lagerung bei Raumtemperatur oder darunter (30 Tage)
 Entreposage durée à température ambiante ou à une température inférieure (30 jours)
 Storage at room temperature or below (30 days)
- ☒ Erhitzen auf 70°C bis zu 2h
 Chauffage à 70 °C au maximum pendant 2 heures au maximum
 Heating up to 70°C for up to 2h
- ☒ 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

- ☒ Backofen
 Four
 Oven

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
☒ A Ethanol 10 Vol.-% Éthanol à 10 % (v/v) Ethanol 10 % (v/v)	10d	40°C
☒ B Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (w/v)	10d	40°C
☒ D2 Pflanzliches Öl Huile végétale Vegetable oil	10d	40°C

- ☒ Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien und unter Anwendung des Korrekturfaktors X/2 unter den gesetzlichen Grenzwerten.

Avec les simulants testés et en appliquant le facteur de correction X/2, les valeurs de migration totale sont inférieures aux limites légales.

The total migration values are below the legal limits with the simulants tested and by applying the correction factor X/2.

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:

Monomer / Additive	PM Ref.	SML (ppm):
1,4-dihydroxybenzene	48620	0.600
Acetic acid, vinyl ester	10120	12.000
Arsenic	AS	0.010
Cadmium	CD	0.010
Copper	CU	5.000
DEHA, di-ethylhexyl adipate	31920	18.000
ESBO, epoxidised soybean oil	88640	60.000
Formaldehyde-1-naphthol, copolymer	54930	0.050
Iron	FE	48.000
Lead	PB	0.010
Mercury	HG	0.010
Nickel	NI	0.020
Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	92200	60.000
VCN, vinyl chloride monomer	26050	0.010
Zinc	ZN	5.000

02720

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



- ☒ 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 dm²/kg

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

- ☒ Folgende Dual-Use-Additive können im Material enthalten sein:

Les additifs suivants à double fonctionnalité peuvent être inclus dans le matériau:

The following dual-use additives may be included in the material:

Doppelt verwendbare Zusatzstoffe	PM Ref	E number	SM maxi (mg/kg food)
Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids	30401	E472A	14.7975
Glyceryl triacetate	56360	E1518	0.4439
Sodium hydrogen carbonate	42500	E500	0.046

Alufolie

Feuille d'aluminium

Aluminium foil

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:

- ☒ trockene
sèches
dry
- ☒ fettige
grasses
greasy

Einschränkung

Restriction

Restriction

- ☒ Alufolie reagiert sensibel auf bestimmte Säuren und Salz bei entsprechendem PH-Wert. Naturgemäß hat Alufolie auf beiden Seiten (matt und Glanz) einen Schutz durch eine hauchdünne Oxidschicht, die aber durch gewisse Säuren und auch durch längere Lagerung – kombiniert mit Temperaturschwankungen und damit einhergehender Bildung von Feuchtigkeit – verletzt werden kann. Deshalb sind Alustar Folien für alle Lebensmittel, ausgenommen besonders säure- und salzhaltige Lebensmittel, perfekt geeignet.
 La feuille d'aluminium réagit de manière sensible à certains acides et sels avec une valeur de pH correspondante. Naturellement, la feuille d'aluminium a une très fine couche d'oxyde sur les deux faces (mate et brillante), qui peut être endommagée par certains acides et également par un stockage prolongé - combinée aux fluctuations de température et à la formation d'humidité associée. C'est pourquoi les films Alustar conviennent parfaitement à tous les aliments, à l'exception des aliments particulièrement acides et salés.
 Aluminum foil reacts sensitively to certain acids and salt with a corresponding pH value. Alufoil is naturally protected on both sides (matt and gloss) by a wafer-thin oxide layer, but this can be damaged by certain acids and also by prolonged storage - combined with temperature fluctuations and the associated formation of moisture. Alustar films are therefore perfect for all foods, with the exception of particularly acidic and salty foods.
- ☒ Darf nicht in Kontakt mit offenen Flammen kommen
 Schmelzpunkt bei Aluminium > 600°C
 Ne doit pas entrer en contact avec des flammes nues
 Point de fusion de l'aluminium > 600°C
 Must not come into contact with naked flames
 Melting point for aluminium > 600°C

Anwendungen

Applications

Applications

- ☒ Der Temperaturbereich wird durch das verwendete Lebensmittel begrenzt.
 La plage de température est limitée par les aliments utilisés.
 The temperature range is limited by the food used.
- ☒ Zeitlich keine Einschränkung
 Pas de limite de temps
 No time restriction

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

- ☒ **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)
- ☒ **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

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.

02720

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



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: 13.05.2025 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 verkauf@pacovis.ch 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 office@pacovis.at 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 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