








Diese Spezifikation umschreibt Artikel der Materialgruppe





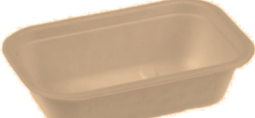

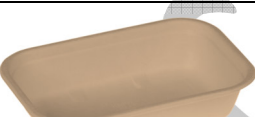



Zuckerrohrfasern nature

Materialbeschreibung:

Das Zuckerrohr wird gewalzt und gepresst um daraus den Zuckersaft zu gewinnen. Die Fasern werden unter Zugabe von Wasser und natürlichem Bindemittel zu einem feinen Brei gemahlen, verarbeitet und in Formen gepresst.

	<p>Bowle quadratisch nature Artikelnummer 14966, 14967</p>
	<p>Deckel quadratisch nature Artikelnummer 15361</p>
	<p>Bowle rechteckig nature Artikelnummer 14968, 14969</p>
	<p>Deckel rechteckig nature Artikelnummer 15360</p>
	<p>Bowle rund nature Artikelnummer 14970, 14971</p>
	<p>Suppenbowle mit Deckel nature Artikelnummer 15689</p>
	<p>Teller rund nature Artikelnummern N151, N152, N157</p>

Diese Informationen basieren auf unserem derzeitigen Wissens- und Kenntnisstand. Spezifikationen können jederzeit, ohne Vorankündigung, angepasst werden.

	<p>Teller oval nature / Teller oval 2-teilig nature Artikelnummer N153 / 12349</p>
	<p>Bowle nature Artikelnummer N154</p>
	<p>Teller nature 26 cm rund Artikelnummer 16366</p>
	<p>Schale rechteckig 500ml Artikelnummer 12400</p>
	<p>Schale rechteckig 650ml Artikelnummer 17022</p>
	<p>Deckel rechteckig Artikelnummer 12401 passend zu 12400, 17022</p>
	<p>Schale rechteckig 850ml Artikelnummer 12402</p>
	<p>Schale rechteckig 1000ml Artikelnummer 17023</p>
	<p>Schale rechteckig 1000ml 2-tlg. Artikelnummer 17024</p>
	<p>Deckel rechteckig Artikelnummer 12403 passend zu 12402, 17023, 17024</p>

Diese Informationen basieren auf unserem derzeitigen Wissens- und Kenntnisstand. Spezifikationen können jederzeit, ohne Vorankündigung, angepasst werden.

Lagerung

Lagertemperatur: Raumtemperatur
 Relative Luftfeuchtigkeit: trocken

Verwendungszweck

Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material in Kontakt kommen sollen:

- trockene
- fettige

Anwendungen:

- Backofen 220°C für 30 min (als Backform nur inkl. Backtrennpapier)
- Mikrowelle 800W bis 10 min
- Tiefkühlung -25°C
- Kurzfristiger Kontakt

NICHT geeignete Anwendungen:

- Raclette und Fondue.

Konformitätserklärung

Diese Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen und sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

- VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004** über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- VERORDNUNG (EU) Nr.10/2011** über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen
- RICHTLINIE 94/62/EG** über Verpackungen und Verpackungsabfälle (Schwermetalle)
- SR 817.023.21** Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Globalmigration

Unter folgenden Bedingungen geprüft (Prüfbericht SQTS 2017L04119):

Simulanz	Zeit1	Temperatur1	Zeit2	Temperatur2
<input checked="" type="checkbox"/> E: Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) bzw. Tenax	0.5h	220°C	2 h	70°C

Diese Informationen basieren auf unserem derzeitigen Wissens- und Kenntnisstand. Spezifikationen können jederzeit, ohne Vorankündigung, angepasst werden.

Die Globalmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzen unter dem Limit von 10 mg/dm² oder 60 mg/kg.

Spezifische Migration

Die spezifischen Migrationsgrenzwerte werden nicht überschritten.

Formaldehyd: liegt unter der Bestimmungsgrenze

Berechnungsgrundlage

Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 6 dm²/kg.

Schwermetalle

Es wurden keine erhöhten Schwermetallwerte in der Verpackung nachgewiesen. Die Summe der gemessenen Elemente liegt unter dem Grenzwert von 100 mg/kg gemäss der ChemRRV sowie der Richtlinie 94/62/EG.

Mikrobiologie

Die Probe wurde auf aerobe mesophile Keime untersucht. Der mikrobiologische Befund der Probe ist unauffällig und entspricht der mikrobiologischen Grundbelastung.

Reklamationen

Lieferungen, die von den aufgeführten Spezifikationen abweichen, werden zurückgenommen und nach Überprüfung ersetzt.

Produktionsstandort: China

Eigenschaften: Wasser- und Hitzebeständig, geeignet für den Mikrowellenofen auf der Innenseite undurchlässig für Öl- und Wasser. Nicht geeignet für Raclette und Fondue.

Biologische Abbaubarkeit: Die Produkte sind vollständig biologisch abbaubar.

Kompostierbarkeit: Zertifikat Kompostierbarkeit
Produkte geprüft nach EN13432:2000-12
Zertifikats-Nr. 7P0308

Zolltarifnummer: 4823.7000

Pacovis AG

<p>Erstellt durch: STOL Datum: 28.09.2017</p>	<p>Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf)</p> 
---	--

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten

Tel. +41 (0)56 485 93 93
Fax. +41 (0)56 485 93 00
www.pacovis.ch

Diese Informationen basieren auf unserem derzeitigen Wissens- und Kenntnisstand. Spezifikationen können jederzeit, ohne Vorankündigung, angepasst werden.