



Backpapier

Produktbeschreibung

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	zu Backform
12715	Backpapier	braun	12497, 12498
12716	Backpapier	braun	12499
12717	Backpapier	braun	12500, 12501
12718	Backpapier	braun	12496

Material / Zusammensetzung

Silikon/Papier 40g/m²

Lagerung

Lagertemperatur: Raumtemperatur
Relative Luftfeuchtigkeit: trocken
Lagerbedingungen: vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Verwendungszweck

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

- wässrige
- trockene
- fettige

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

- Reines Fett und Öl, marinierte und in Öl eingelegte Produkte

Anwendungen:

- Backofen 180°C, 25 min

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. Und nachfolgende Änderungen bis zum Datum des Testberichts.
- SR 817.023.21** Verordnung des EDI über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Globalmigration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft (Testbericht SQTS 2017L09485):

Simulanz	Zeit 1	Temperatur 1	Zeit 2	Temperatur 2
<input checked="" type="checkbox"/> A: Ethanol 10 Vol.-%	10 Tage	20°C		
<input checked="" type="checkbox"/> D2: Pflanzliches Öl	10 Tage	20°C	25 min	180°C
<input checked="" type="checkbox"/> E: Poly(2,6-diphenyl-p-phenylenoxid) bzw. Tenax	10 Tage	20°C	25 min	180°C

Die Globalmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzen und dem Korrekturfaktor X/2 für Simulanz D2 unter dem Limit von 10 mg/dm² und 60 mg/kg.

Spezifische Migration

Von folgenden Monomeren, beziehungsweise deren Zusammensetzungen, für die ein spezifisches Migrationslimit und Einschränkungen gelten, werden die Grenzwerte eingehalten:

Substanz	SML mg/kg
Glycerid	46

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.

Reklamationen

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

Erstellt durch: STOL Datum: 09.05.2018	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf)		Version : 2 Ersetzt Version: 1
---	--	--	---

Pacovis AG
Grabenmattenstrasse 19
CH-5608 Stetten
Tel. +41 (0)56 485 93 93
Fax. +41 (0)56 485 93 00
www.pacovis.ch

Pacovis Österreich GmbH & Co KG
Czeija-Nissl-Gasse 11
AT-1210 Wien
Tel. +43 (1)270 16 20
Fax +43 (1)270 79 07
www.pacovis.at

Pacovis Deutschland GmbH
Kappishäuserstrasse 74
DE-72581 Dettingen
Tel. +49 (0)7123 38 004 - 0
Fax +49 (0)7123 38 004 - 29
www.pacovis.de