



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