

01484



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

CPLA

CPLA

CPLA

Materialbeschreibung Description du matériel Material description

CPLA ist eine kristallisierte Form des auf natürlichen Rohstoffen basierenden PLAs (Polymilchsäure). Durch den Herstellungsprozess, der die Zugabe von Kreide als Katalysator und das schnelle Erhöhen und Senken der Temperatur während der Produktion umfasst, wird eine Hitzestabilität bis zu 90°C erreicht.
 Le CPLA est une forme cristallisée de PLA (acide polylactique) à base de matières premières naturelles. La stabilité thermique jusqu'à 90°C est obtenue grâce au processus de fabrication, qui comprend l'ajout de craie comme catalyseur et l'augmentation et la diminution rapides de la température pendant la production.
 CPLA is a crystallised form of PLA (polylactic acid) based on natural raw materials. Heat stability up to 90°C is achieved through the manufacturing process, which includes the addition of chalk as a catalyst and the rapid raising and lowering of the temperature during production.

Produktbeschreibung Description du produit Material description

Bild Image Picture	Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Art.-Nr. N° d'art. Art. No
	Domdeckel CPLA weiss, zu 3dl & 4dl Kaffeebecher, naturesse Couvercle dôme naturesse pour 3dl + 4dl Lid naturesse to 12/16 oz Material CPLA	2590
	Domdeckel CPLA weiss, zu 2dl Kaffeebecher, naturesse Couvercle dôme naturesse pour 2dl Lid CPLA to 8 oz naturesse	2837
	Domdeckel CPLA weiss, zu 1dl Kaffeebecher, naturesse Couvercle dôme naturesse pour 1dl Lid CPLA to 4oz naturesse	15152
	Domdeckel CPLA weiss, zu 1.8dl Kaffeebecher, naturesse Couvercle dôme naturesse pour 1.8dl Lid CPLA to 6oz naturesse	15153
	Domdeckel CPLA schwarz, zu 2dl Kaffeebecher, naturesse Couvercle dôme CPLA noir, pour gobelet à café 2 dl, naturesse Domed lid CPLA black, for 8oz naturesse	19073
	Domdeckel CPLA schwarz, zu 3dl & 4dl Kaffeebecher, naturesse Couvercle dôme CPLA noir, pour 3dl & 4dl, naturesse Domed lid CPLA black, for 12/16oz naturesse	19074

01484



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

Material/Zusammensetzung

Matiériel/composition

Material/composition

CPLA
 CPLA
 CPLA

Lagerbedingungen

Conditions de stockage

Storage conditions

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

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 d'aliments suivants:

The products are suitable for direct contact with the following types of food:

- | | |
|--|--|
| ☒ wässrige
aqueuses
aqueous | ☒ saure
acides
acid |
| ☒ milchhaltige
lattières
dairy | ☒ alkoholhaltige
alcooliques
alcoholic |

Anwendungen

Applications

Applications

- | | |
|---|------|
| ☒ Heissabfüllung bis
Remplissage à chaud jusqu'à
Hot filling up to | 85°C |
| ☒ Erhitzen auf 70°C bis zu 2h
Chauffage à 70°C pendant 2 heures au maximum
Heating to 70°C up to 2h | |

Bestätigungen

Confirmations

Confirmations

Die Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen:

Les produits respectent les règlements suivants:

These articles meet the following regulations:

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

- ☒ **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
- ☒ **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)

Gesamtmigration
Migration globale
Overall migration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:
Testé dans les conditions suivantes:
Tested under the following conditions:

Testbericht:
Rapport du test: SQTS 2021L20202
Test report:

Simulanz Simulant Simulant		Zeit Durée Time	Temperatur Température Temperature
☒ B	Essigsäure 3 Gew.-% Acide acétique à 3 % (m/v) Acetic acid 3 % (v/v)	10d	40°C
☒ D1	Ethanol 50 Vol.-% Éthanol à 50 % (v/v) Ethanol 50 % (v/v)	10d	40°C

- ☒ Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter dem Limit von 10 mg/dm².
 Avec les simulants testés, les valeurs de migration globale sont inférieures à la limite de 10 mg/dm².
 The total migration values with the simulants tested are below the limit of 10 mg / dm².

01484



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

Angaben zur spezifischen Migration
Informations relatives à la migration spécifique
Information on the specific migration

- ☒ Die Einhaltung der oben zitierten Verordnungen beruht einerseits auf den Angaben unserer Vorlieferanten, welche uns gegenüber allerdings nicht alle Inhaltsstoffe aufgrund von Geheimhaltungen offenlegen, und andererseits auf eigenen Migrationsprüfungen, welche im Sinne einer Plausibilisierung von uns in Auftrag gegeben wurden.
Auf Basis sowohl der Dokumente der Vorlieferanten und eigenen Ergebnissen kann die Einhaltung der spezifischen Migration bestätigt werden
Le respect des réglementations citées ci-dessus repose, d'une part, sur les informations fournies par nos fournisseurs, qui ne nous divulguent pas tous les ingrédients du secret, et d'autre part sur nos propres tests de migration que nous avons mandatés pour valider la plausibilité.
Sur la base des documents du sous-traitant et de nos propres résultats, la conformité à la migration spécifique peut être confirmée.
Compliance with the regulations cited above is based, on the one hand, on the information provided by our suppliers, who do not disclose all ingredients to us due to secrecy, and on the other hand on our own migration tests, which we commissioned in order to validate the plausibility. Based on both the subcontractor's documents and own results, compliance with the specific migration can be confirmed.

NIAS
NIAS
NIAS

- ☒ Ein NIAS Screening wurde durchgeführt. Die Grenzwerte werden eingehalten
Un screening a été réalisé. Les valeurs limites sont respectées.
A NIAS screening was carried out. The limit values are observed

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 surface en contact avec la denrée alimentaire/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 can be contained in the material:

Substanz Substance Substance	CAS-Nr. N° CAS CAS No	E-Nr. N° E E No
Milchsäure Acide lactique Lactic Acid	50-21-5	E270

01484



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

Talkum Talc Talc	14807-96-6	E553b
------------------------	------------	-------

Sensorischer Test**Test sensoriel****Sensorial examination**

- ☒ Die sensorische Inertheitsprüfung wurde gemäss VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 durchgeführt. Unter normalen oder vorhersehbaren Verwendungsbedingungen beeinträchtigen die Produkte die organoleptischen Eigenschaften des Lebensmittels nicht. (2018L34351)
 Le test sensoriel a été effectué conformément au Règlement (CE) N° 1935/2004. Dans des conditions d'utilisation normales ou prévisibles, les produits n'affectent pas les propriétés organoleptiques de la nourriture. (2018L34351)
 The sensory inertness test was carried out in accordance with REGULATION (EC) No. 1935/2004. Under normal or foreseeable conditions of use, the products do not affect the organoleptic properties of the food. (2018L34351)

Funktionelle Barrieren**Barrières fonctionnelles****Functional barriers**

- ☒ Funktionellen Barrieren werden nicht eingesetzt.
 Aucune barrière fonctionnelle n'est utilisée.
 No functional barrier is used.

Produktionsstandort**Lieu de production****Production site**

- ☒ China
 Chine
 China

Zolltarifnummer**Numéro tarif douanier****Customs duty number**

3924.1000

Kompostierbarkeit**Compostabilité****Compostability****Domdeckel ungefärbt:****Couvercle dôme non coloré:****Dome lid uncoloured:**

- ☒ Die Produkte sind kompostierbar auf industriellen Kompostieranlagen
 Les produits sont compostables sur des sites de compostage industriel
 The products are compostable on industrial composting plants
- ☒ Geprüft nach:
 Testé d'après: DIN EN 13432
 Tested according to:

01484



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

Zertifikate

Certificats

Certificates

- ☒ **Domdeckel ungefärbt:** DIN CERTCO Zertifikat-Nr.: 7Po707
Couvercle dôme non coloré: Numéro de certificat DIN CERTCO:
Dome lid uncoloured: DIN CERTCO certificate No:



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 dieser Richtlinien für den Kontakt mit den angegebenen Füllgütern. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung des Materials für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.
Cette confirmation s'applique aux articles que nous avons livrés comme décrit. Selon cela, si les conditions de contact alimentaire spécifiées sont respectées, le matériau répond aux exigences de ces directives pour le contact avec les produits de remplissage spécifiés. L'utilisateur doit se convaincre de l'adéquation du matériau pour le remplissage prévu bien au-delà des exigences des directives.

This confirmation applies to the material supplied by us as described. The material then fulfills the requirements of these guidelines for contact with the specified filling goods, provided the specified food contact conditions are observed. The user must convince himself of the suitability of the material for the intended filling material beyond the requirements of the guidelines.

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.

01484



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:	Version: Version: 5 Version:
Datum: Date: 15.02.2023 Date:	 Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Ersetzt Version: Remplace version: 4 Replaces version:
Pacovis AG Grabenmattenstrasse 19 CH-5608 Stetten Tel. +41 56 485 93 93 Fax. +41 56 485 93 00 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 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 www.pacovis.de/metzingen



Greenway-Denmark ApS
 Administration: Tolnevej 133, Tolne DK-9870 Sindal
 Lager: Ole Rømers Vej 1 B DK-9870 Sindal