

02617

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



Fleischnetze

Filet à viande

Meat netting

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	Netztyp Type de filet Netting type
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc Meat net stocking red/white	Rohr-Ø100mm, 50lfm Tube-Ø100mm, 50mc Pipe-Ø100mm, 50m	27012	Q Net
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc Meat net stocking red/white	Rohr-Ø120mm, 50lfm Tube-Ø120mm, 50mc Pipe-Ø120mm, 50m	27013	Q Net
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc Meat net stocking red/white	Rohr-Ø 125mm, 50lfm Tube-Ø 125mm, 50mc Pipe-Ø 125mm, 50m	27014	Q Net
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc Meat net stocking red/white	Rohr-Ø140mm, 50lfm Tube-Ø 140mm, 50mc Pipe-Ø 140mm, 50m	27015	Q Net
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc Meat net stocking red/white	Rohr-Ø 150mm, 50lfm Tube-Ø 150mm, 50mc Pipe-Ø 150mm, 50m	27016	Q Net
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc Meat net stocking red/white	Rohr-Ø165mm, 50lfm Tube-Ø165mm, 50mc Pipe-Ø165mm, 50m	27017	Q Net
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc Meat net stocking red/white	Rohr-Ø180mm, 50lfm Tube-Ø180mm, 50mc Pipe-Ø180mm, 50m	27018	Q Net
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc Meat net stocking red/white	Rohr-Ø200mm, 50lfm Tube-Ø200mm, 50mc Pipe-Ø200mm, 50m	27019	Q Net
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc Meat net stocking red/white	Rohr-Ø 225mm, 50lfm Tube-Ø 225mm, 50mc Pipe-Ø 225mm, 50m	27020	Q Net
Fleischstrumpf weiss Collant à viande blanc Meat net stocking white	Rohr-Ø 225mm, 50lfm Tube-Ø 225mm, 50mc Pipe-Ø 225mm, 50m	27021	Q Net
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc Meat net stocking red/white	Rohr-Ø 120mm, 10 Loops, 50lfm Tube-Ø 120mm, 10 loops, 50m Tube-Ø 120mm, 10 loops, 50m	27022	Extra Net
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc Meat net stocking red/white	Rohr-Ø 160mm, 10 Loops, 50lfm Tube-Ø 160mm, 10 loops, 50m Pipe-Ø 160mm, 10 loops, 50m	27023	Extra Net

02617

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



Bezeichnung 1 Désignation 1 Description 1	Bezeichnung 2 Désignation 2 Description 2	Art.-Nr. N° d'art. Art. No	Netztyp Type de filet Netting type
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc Meat net stocking red/white	Rohr-Ø 180mm, 10 Loops, 50lfm Tube-Ø 180mm, 10 loops, 50m Pipe-Ø 180mm, 10 loops, 50m	27024	Extra Net

Material/Zusammensetzung

Matiériel/composition

Material/composition

Vertikale Ketten: Faden aus lebensmittelechtem Polyestergerarn
 Horizontale Ketten: Faden aus extrudiertem Latex in Lebensmittelqualität, überzogen mit Polyester in Lebensmittelqualität in abwechselnden Spiralen im und gegen den Uhrzeigersinn.
 Farbige Varianten verwenden lebensmittelechtes Dope Dyed Polyester
 Chaînes verticales: Fil de fil de polyester de qualité alimentaire
 Chaîne horizontale: fil de latex extrudé de qualité alimentaire, recouvert de polyester de qualité alimentaire en spirales alternées dans le sens des aiguilles d'une montre et dans le sens inverse des aiguilles d'une montre.
 Les variantes colorées utilisent du polyester de qualité alimentaire teint dans la masse.
 Vertical chains: Thread made from food-safe polyester yarn
 Horizontal chains: Food grade extruded latex thread covered with food grade polyester in alternating clockwise and counterclockwise spirals.
 Colored variants use food grade dope dyed polyester

Lagerbedingungen

Conditions de stockage

Storage conditions

Lagertemperatur:
 Température de stockage: 8-25°C
 Storage temperature:
 Relative Luftfeuchtigkeit: trocken
 Humidité relative: sec
 Relative humidity: dry
 Lagerzeit: Monate
 Durée de stockage: 24 mois
 Storage time: months
 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 de denrées alimentaires suivants:
 The products are suitable for direct contact with the following types of food:

- Fleisch
Viande
Meats

Die Netze werden für den direkten Kontakt mit rohem Fleisch als Primärverpackung verwendet und sind für den Einsatz bei allen in der Fleischindustrie üblichen Verarbeitungstemperaturen und Kontaktzeiten geeignet.

Les filets sont utilisés pour le contact direct avec la viande crue comme emballage primaire et conviennent à toutes les températures de traitement et temps de contact courants dans l'industrie de la viande.

Netting is used for direct contact with raw meat as a primary packaging and is suitable for use in all meat industry standard processing temperatures and contact times.

- ☒ Die Verarbeitungstemperaturen für Kochnetz sollten 100°C und für Bratnetz 220°C nicht überschreiten.
 Les températures de traitement pour le filet à bouillir ne doivent pas dépasser 100°C et pour le filet à rôtir ne doivent pas dépasser 220°C.
 Processing temperatures for Boil net should not exceed 100°C, and for Roast net should not exceed 220°C.

NICHT geeignete Anwendungen Applications INADÉQUATES

- ☒ Nicht zum Braten über offener Flamme geeignet.
 Ne convient pas pour rôtir sur une flamme nue.
 Not suitable for roasting over an open flame.

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
- ☒ **Empfehlung XXI** des Bundesinstitutes für Risikobewertung (**BfR**)
Recommandation XXI de l'Institut fédéral d'évaluation des risques (**BfR**)
Recommendation XXI of the Federal Institute for Risk Assessment (**BfR**)

Gesamtmigration
Migration globale
Overall migration

- Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter den gesetzlichen Grenzwerten.
Les valeurs de migration globale avec les simulants testés sont inférieures aux valeurs limites légales.
The total migration values with the tested simulants are below the legal limit values.

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

- Das Material kann Stoffe mit spezifischem Migrationslimit enthalten. Die Einhaltung der geforderten Grenzwerte wird für die genannten Lebensmittelarten und Verwendungsbedingungen bestätigt, basierend auf Worst-Case-Berechnungen.
Le matériau peut contenir des substances ayant une limite de migration spécifique. Le respect des limites requises est confirmé pour les types d'aliments et les conditions d'utilisation spécifiés sur la base des pires calculs.
The material may contain substances with a specific migration limit. Compliance with the required limit values is confirmed for the specified types of food and conditions of use, based on worst-case calculations.

Berechnungsgrundlage
Base de calcul
Calculation basis

- Das Verhältnis der Lebensmittelkontaktfläche zum Volumen dient zur Feststellung der Konformität des Materialartikels. Der tatsächliche Kontaktbereich wird nicht berechnet, da das Produkt elastisch ist und das Fleischstück normalerweise eine unregelmässige Form hat. Die Migrationsdaten basieren auf 100 % Oberflächenkontakt.
Le rapport surface de contact alimentaire/volume est utilisé pour déterminer la conformité de l'article matériel. La surface de contact réelle n'est pas calculée car le produit est élastique et la coupe de viande est généralement de forme irrégulière. Les données de migration sont basées sur un contact de surface à 100 %.
The ratio of Food contact surface are to volume to establish the compliance of the materials article. Actual contact are is not calculated due to the fact that the product is elasticated and the meat joint is normally irregular in shape, Migration data is based on 100% surface are contact.

Dual-Use-Additive
Additifs à double fonctionnalité
Dual-use additives

- Für die Produkte werden keine Dual-Use-Additive verwendet.
Aucun additif à double fonctionnalité n'est utilisé pour les produits.
No dual-use additives are used for the products.

Andere Substanzen
Autres substances
Other substances

- Der Hersteller bestätigt, dass folgende Stoffe dem Material nicht absichtlich zugefügt werden:
Le fabricant confirme que les substances suivantes ne sont pas intentionnellement ajoutées au matériau:
The manufacturer confirms that the following substances are not intentionally added to the material:

02617

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



- Per- und Polyfluoralkylsubstanzen (PFAS)
Substances per- et polyfluoroalkyles (PFAS)
Per- and polyfluoroalkyl substances (PFAS)

Funktionelle Barrieren Barrières fonctionnelles Functional barriers

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

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.

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: 3 Version:
Datum: Date: 07.03.2025 Date:	Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Ersetzt Version: Remplace version: 2 Replaces version:

02617

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



<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>	<p>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</p>
--	--	--	--