

01806

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



Fleischstrümpfe und -netze Collants et filets à viande

Produktbeschreibung Description du produit

Bezeichnung 1 Désignation 1	Bezeichnung 2 Désignation 2	Art.-Nr. N° d'art.
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc	Kaliber Ø100mm, 50lfm calibre Ø100mm, 50m	27012
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc	Kaliber Ø120mm, 50lfm calibre Ø120mm, 50m	27013
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc	Kaliber Ø125mm, 50lfm calibre Ø125mm, 50m	27014
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc	Kaliber Ø140mm, 50lfm calibre Ø140mm, 50m	27015
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc	Kaliber Ø150mm, 50lfm calibre Ø150mm, 50m	27016
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc	Kaliber Ø165mm, 50lfm calibre Ø165mm, 50m	27017
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc	Kaliber Ø180mm, 50lfm calibre Ø180mm, 50m	27018
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc	Kaliber Ø200mm, 50lfm calibre Ø180mm, 50m	27019
Fleischstrumpf rot/weiss Collant à viande rouge/blanc	Kaliber Ø225mm, 50lfm calibre Ø180mm, 50m	27020
Fleischstrumpf weiss Collant à viande blanc	Kaliber Ø225mm, 50lfm calibre Ø180mm, 50m	27021
Fleischnetz rot/weiss Filet à viande rouge/blanc	Kaliber 16/3m, RØ120mm, 50lfm calibre 16/3m, RØ120mm, 50lfm	27022
Fleischnetz rot/weiss Filet à viande rouge/blanc	Kaliber 16/3m, RØ160mm, 50lfm calibre 16/3m, RØ160mm, 50lfm	27023
Fleischnetz rot/weiss Filet à viande rouge/blanc	Kaliber 24/3m, RØ180mm, 50lfm calibre 24/3m, RØ180mm, 50lfm	27024

Material/Zusammensetzung Matériel/composition

Vertikale Ketten: Faden aus lebensmittelechtem Polyestergerüst

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.

01806

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



- 27012-27021: Elastische Fleischnetze, Maschenweite: 15 Spiralen pro 10 cm gespanntem Netz
Filets à viande élastiques, ouverture de maille: 15 spirales par 10 cm de filet tendu
- 27022-27024: Elastische Fleischnetze, Maschenweite: 13 Spiralen pro 10 cm gespanntem Netz
Filets à viande élastiques, ouverture de maille: 13 spirales par 10 cm de filet tendu

Erklärung der Bezeichnung:

Explication de la désignation:

Beispiel: Kaliber 16/2m, RØ125mm, 50lfm
bedeutet 16 Maschen im Umfang / 2 Stiche zwischen den Querfäden, passender Füllrohrdurchmesser: 125mm,
Länge des Netzes: 50lfm
Exemple: calibre 16/2m, Ø125mm, 50m
signifie 16 mailles de circonférence / 2 points entre les fils transversaux, diamètre du tube de remplissage
approprié: 125mm, longueur du filet: 50m

Lagerbedingungen

Conditions de stockage

Lagertemperatur: Température de stockage:	8-25°C
Relative Luftfeuchtigkeit: Humidité relative:	trocken sec
Lagerzeit: Durée de stockage:	24 Monate mois
Lagerbedingungen: Conditions de stockage:	vor direkter Sonneneinstrahlung schützen ne pas exposer au rayonnement solaire direct

Verwendungszweck

Conditions d'utilisation

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:

- Fleisch
Viande

Anwendungen

Applications

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.

- 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.

NICHT geeignete Anwendungen

Applications INADÉQUATES

- Nicht zum Braten über offener Flamme geeignet.
Ne convient pas pour rôtir sur une flamme nue.

Bestätigungen
Confirmations

Die Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen:

Les produits respectent les règlements suivants:

- ☒ **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
- ☒ **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
- ☒ **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

Gesamtmigration
Migration globale

- ☒ Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzien unter den gesetzlichen Grenzwerten.
Avec les simulants testés, les valeurs de migration globale sont inférieures aux valeurs limites légales.

Angaben zur spezifischen Migration
Informations relatives à la migration spécifique

- ☒ 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 und/oder Migrationstests.
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 et/ou des tests de migration.

Berechnungsgrundlage
Base de calcul

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 %.

Dual-Use-Additive
Additifs à double fonctionnalité

- ☒ Die Produkte enthalten keine Dual-Use-Additive.
Les produits ne contiennent pas d'additifs à double fonctionnalité.

01806

PRODUKTE-SPEZIFIKATION/KONFORMITÄTSERKLÄRUNG
SPÉCIFICATION DES PRODUITS/DÉCLARATION DE CONFORMITÉ



Funktionelle Barrieren
Barrières fonctionnelles

- Funktionellen Barrieren werden nicht eingesetzt.
Aucune barrière fonctionnelle n'est utilisée.


Disclaimer
Restriction

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.

Reklamationen
Réclamations

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.

Freigabe/Firmendaten
Validation/données sur l'entreprise

Erstellt durch: Etabli par: STOL	Freigegeben durch: Approuvé par:  Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats)	Version: Version: 1
Datum: Date: 08.06.2022		Ersetzt Version: Remplace 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