

00051

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



Fleischnetz weiss

Filet à viande blanc

Meat netting white

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
Fleischnetz weiss Filet à viande blanc Meat netting white	Kaliber 16/2m, RØ125mm, 50lfm Calibre 16/2m, Ø125mm, 50m Caliber 16/2m, RØ125mm, 50lfm	4260
Fleischnetz weiss Filet à viande blanc Meat netting white	Kaliber 18/2m, RØ140mm, 50lfm Calibre 18/2m, Ø140mm, 50m Caliber 18/2m, RØ140mm, 50lfm	4261
Fleischnetz weiss Filet à viande blanc Meat netting white	Kaliber 24/2m, RØ200mm, 50lfm Calibre 24/2m, Ø200mm, 50m Caliber 24/2m, RØ200mm, 50lfm	4263
Fleischnetz weiss Filet à viande blanc Meat netting white	Kaliber 22/3m, RØ180mm, 50lfm Calibre 22/3m, Ø180mm, 50m Kaliber 22/3m, RØ180mm, 50lfm	4264
Fleischnetz weiss Filet à viande blanc Meat netting white	Kaliber 26/3m, RØ225mm, 50lfm Calibre 26/3m, Ø225mm, 50m Caliber 26/3m, RØ225mm, 50lfm	4266
Fleischnetz rot/weiss Filet à viande rouge/blanc Meat netting red/white	Kaliber 16/3m, RØ125mm, 50lfm Calibre 16/3m, Ø125mm, 50m Caliber 16/3m, RØ125mm, 50lfm	4268
Fleischnetz rot/weiss Filet à viande rouge/blanc Meat netting red/white	Kaliber 18/2m, RØ140mm, 50lfm Calibre 18/2m, Ø140mm, 50m Caliber 18/2m, RØ140mm, 50lfm	4269
Fleischnetz weiss Filet à viande blanc Meat netting white	Kaliber 18/3m, RØ140mm, 50lfm Calibre 18/3m, Ø140mm, 50m Caliber 18/3m, RØ140mm, 50lfm	4272
Fleischnetz weiss Filet à viande blanc Meat netting white	Kaliber 20/2m, RØ160mm, 50lfm Calibre 20/2m, Ø160mm, 50m Caliber 20/2m, RØ160mm, 50lfm	N434

00051

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



Material/Zusammensetzung

Matiériel/composition

Material/composition

Polyester-Garn, Gummi
Fil de polyester, élastique
Polyester yarn, rubber

Erklärung der Bezeichnung:

Explication de la désignation

Description's explanation:

Beispiel: Kaliber16/2m, RØ125mm, 50lfm
bedeutet 16 Maschen im Umfang / 2 Stiche zwischen den Querfäden, passender Füllrohrdurchmesser:
125mm, Länge des Netzes: 50lfm
Exemple: calibre16/2m, Ø125mm, 50m
signifie 16 mailles de circonférence / 2 points entre les fils transversaux, diamètre du tube de remplissage
approprié: 125mm, longueur du filet: 50m
Example: caliber16/2m, RØ125mm, 50lfm
means 16 meshes in circumference / 2 stitches between the cross yarns, suitable filling tube diameter:
125mm, length of the net: 50lfm

Lagerbedingungen

Conditions de stockage

Storage conditions

Lagertemperatur:	
Température de stockage:	4-25°C
Storage temperature:	
Relative Luftfeuchtigkeit:	
Humidité relative:	75%
Relative humidity:	
Lagerzeit:	Monate
Durée de stockage:	36 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

Das Produkt ist zur Verwendung als Verpackung in der Fleischindustrie und für Naturkäse ohne Rinde oder mit essbarer Rinde (Gouda, Camembert und dergleichen) und Schmelzkäse (wie in VO (EU) Nr. 10/2011, Tabelle 2, Anhang III definiert) bestimmt).

Le produit est destiné à être utilisé comme emballage dans l'industrie de la viande et pour le fromage naturel sans croûte ou à croûte comestible (gouda, camembert, etc.) et le fromage fondant (tel que défini dans le règlement (UE) n° 10/2011, tableau 2, annexe III).

The product is intended for use as packaging in the meat industry and for natural cheese without rind or with edible rind (Gouda, Camembert and similar) and processed cheese (as defined in Regulation (EU) No 10/2011, Table 2, Annex III).

Anwendungen

Applications

Applications

Anwendung als Verpackung, die in der Fleischindustrie verwendet wird, um das Produkt zu formen. Elastische Netze werden insbesondere zum Formen von Räucherfleisch wie Schinken, Roastbeef und Hinterschinken sowie als Sammelverpackung zum dekorativen Verpacken von Dünnwürsten und Würsten in Kunst darm verwendet.

Application comme emballage utilisé dans l'industrie de la viande pour façonner le produit. Les filets élastiques sont utilisés en particulier pour façonner les viandes fumées telles que le jambon, le rosbif et le jambon et comme emballage en vrac pour l'emballage décoratif de saucisses fines et de saucisses dans des boyaux artificiels.

Application as packaging used in the meat industry to shape the product. Elastic nets are used especially for forming smoked meat such as ham, roast beef and hind ham, and as a collective packaging for decorative packaging of thin sausages and sausages in artificial casing.

- ☒ Räuchern, kochen bis 120°C für 120 min.
Fumer, cuire jusqu'à 120°C pendant 120 min.
Smoking, cooking up to 120°C for 120 min.
- ☒ Rösten bis 220°C für 120 min.
Rôtissage jusqu'à 220°C pendant 120 min.
Roasting up to 220°C for 120 min.
- ☒ Langzeitlagerung in Kombination mit dem fertigen Lebensmittel nicht über 25°C.
Entreposage de longue durée en combinaison avec l'aliment fini ne dépassant pas 25°C.
Long-term storage in combination with the finished food not above 25°C.

Bedienungsanleitung

Mode d'emploi

Instructions

Füllen Sie manuell mit Tuben oder Applikatoren. Füllung direkt auf dem Produkt oder auf dem Produkt in einer Hülle (z. B. Zellulose- oder Kollagenfolie). Während der Wärmebehandlung sollten Netze direkt auf der Oberfläche des Produkts anhaften. Denken Sie daran, dass das maximale Kaliber des Netzes immer grösser sein sollte als das Zielkaliber des Produkts.

Remplir manuellement avec des tubes ou des applicateurs. Remplissage directement sur le produit ou sur le produit dans une enveloppe (par exemple feuille de cellulose ou de collagène). Pendant le traitement thermique, les filets doivent être fixés directement à la surface du produit. N'oubliez pas que le calibre maximum du filet doit toujours être supérieur au calibre cible du produit.

Fill manually with tubes or applicators. Fill directly on the product or on the product in a wrapper (e.g. cellulose or collagen film). During heat treatment, nets should adhere directly to the surface of the product. Remember that the maximum caliber of the mesh should always be larger than the target caliber of the product.

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

00051

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



- ☒ **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

Gesamtmigration
Migration globale
Overall migration

- ☒ 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.

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 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.
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 and/or migration tests.

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 entre la surface en contact avec les aliments et le 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:

00051

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



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 may be included in the material:

Substanz Substance Substance	E-Nr. N° E E No
Titanium dioxide	E171

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.

00051

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: 11 Version:
Datum: Date: 15.01.2024 Date:	 Andreas Meier (Leiter Einkauf) (chef des achats) (Head of purchasing)	Ersetzt Version: Remplace version: 10 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
		Pacovis Česká republika s.r.o. Záhřebská 224/25 120 00 Praha 2 Tel. +420 735 75 75 55 www.pacovis.cz