

Informationen zur Lebensmittelkontakt-Einhaltung

TRICOFLEX® bestätigt, dass die nachstehenden Schläuche konform sind mit Lebensmittelqualität.

Der Nachweis über die Eignung unserer Schläuche, ist über Tests mit den definierten Lebensmittelsimulanzen erfolgt (A, B, C, D, E).

Thermoplastische Schläuche : Europäische Verordnung Nr. 10/2011/EU und ihre Änderungen

	A	B	C	D	E
	Ethanol 10%	Essigsäure 3%	Ethanol 20%	D1 = Ethanol 50% D2 = Pflanzenöl	
Tricocclair® AL	•	•	•	D1	
TCF	•	•	•	D1	
Cristal	•	•	•		
Tubclair® AL	•	•	•	D1	
Profiline Aqua Plus	•	•	•	D1 und D2	
Profiline Aqua Plus Soft	•	•	•	D1 und D2	
Profiline Aqua Extra Soft	•	•	•	D1	
Thermoclean® AL 20	•	•	•		
Super Thermoclean® 40	•	•	•		
Thermoclean® 100 Antimicrobial	•	•	•		
Spirabel® SI	•	•	•		
Spirabel® SNT-S	•	•	•	D1	
Spirabel® MDSF AL	•	•	•	D1	
Spirabel® Vendanges SF	•	•	•	D1	
Spire Acier	•	•	•	D1	
Spirabel® PUA2	•	•	•	D2	•
Gainé Spirabel® PUA1	•	•	•	D2	•
Windflex® 600 PU AL	•	•	•	D1	
Windflex® 805 PU AL	•	•	•	D1	

Silikonschläuche : Französisch Dekret von 25/11/1992

	A	B	C	D	E
	Ethanol 10%	Essigsäure 3%	Ethanol 20%	D1 = Ethanol 50% D2 = Pflanzenöl	
Vitryl	•	•	•	D1	

Diese Schläuche sind entsprechend der Europäischen Verordnung Nr1935/2004 mit einem Symbol ausgezeichnet, auf dem ein Glas + eine Gabel abgebildet sind :

Um die Identifizierung und die Lesbarkeit zu vereinfachen, ist die Nummer der neuen Verordnung unter dem Glas+Gabel Symbol auf den Schläuchen und dem Etikett der Verpackung angebracht :

Dr. Xavier ANDRÉ
Technischer Direktor, Innovation und Qualität





Fettprodukte

Fettprodukte

Butters-und Margarine

er Sahne

Flüssig und gekocht

Sahne

Mozzarella

Eis

Salz

Essia

Soßen von fettiger Beschaffenheit, Mayonnaise

Soßen von wässriger Beschaffenheit

Senf

Aromatische Pflanzen (Limette, Minze...)

Gewürze und Aromaten (Zimt, Pfeffer...)

Gewürze und Aromaten in öligen, Umgebungen (Pesto...)