

FILET BRIDFORT COUTURE LATÉRALE

FC 01

■ DESCRIPTION

Filet élastique à mailles rectangulaires et couture latérale, pour les produits de boucherie et de charcuterie cuite ou sèche. Il favorise la maturation accélérée des viandes et saucissons crus.

Il est également utilisé pour les viandes à rôtir et supporte la cuisson au four.

■ COMPOSITION

Coton : 41 % - Polyester : 26 % - Latex alimentaire : 33 %

■ CARACTÉRISTIQUES TECHNIQUES

Force de compression : 5,0 kg +/- 10 %

Référence	Nombre de mailles	Poids au mètre en tension (g) (+/- 10%)	Largeur au repos (mm) (+/- 10%)	Diamètre d'utilisation (cm)
FC 01 002	10	7,5	40	7
FC 01 004	12	9,0	46	8
FC 01 006	14	10,4	54	9
FC 01 008	16	11,9	60	10
FC 01 010	18	13,4	68	12
FC 01 012	20	14,8	76	13
FC 01 014	22	16,4	82	15
FC 01 016	24	17,9	90	16

■ CONDITIONS D'UTILISATION

Pour le séchage et la cuisson.

Ne pas utiliser au contact direct d'une flamme.

■ PRÉSENTATION / CONDITIONNEMENT

En rouleaux de 100 mètres recouverts d'un film PE.

■ CONDITIONS DE STOCKAGE

A conserver dans un endroit sec, à l'abri de la lumière et des sources de chaleur.

■ SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Contact alimentaire

En l'état actuel de nos connaissances et sur la foi des informations techniques et des garanties que nous avons obtenues, nous attestons que le filet BRIDFORT est apte au contact alimentaire selon la réglementation suivante :

- Règlement (UE) n° 10/2011 de la commission du 14 janvier 2011 et ses modifications, concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

DAT-Schaub France - 13, rue des Alouettes - 94320 Thiais - Tél. +33 (0)1 49 78 58 00 - Fax +33(0)1 49 78 58 88

E-mail : contact@dat-schaub-france.com - www.dat-schaub-france.com

S.A.S au capital de 500.000 € - R.C.S. Créteil 413 724 923 - N° TVA: FR 29 413 724 923 - N° SIRET Thiais 413 724 923 000 11

Adresser toute correspondance à : DAT-Schaub France - BP 202 - 94527 Thiais Cedex

Nos produits sont conformes aux spécifications de la fiche technique et les éléments de leur composition sont indiqués en toute bonne foi. La proposition de déclaration d'ingrédients n'est qu'une suggestion d'étiquetage ; la déclaration d'ingrédients étant de la responsabilité du fabricant du produit fini. Les applications ne sont mentionnées qu'à titre indicatif. Le fabricant doit se conformer à la législation s'appliquant au produit à fabriquer dans le pays utilisateur. Toute utilisation non conforme de nos produits n'engage pas notre responsabilité mais celle du fabricant du produit fini.

- Règlement (CE) n° 2023/2006 de la commission du 22 décembre 2006 et ses modifications, relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 1935/2004 du 27 octobre 2004 et ses modifications, concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- Règlement (CE) n° 1895/2005 de la commission du 18 novembre 2005 et ses modifications concernant la limitation de l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.

Résultats d'analyses de migration globale

Simulant	Conditions de tests	Résultats
Type A : Ethanol 10%	10 jours à 40°C	< 10 mg/dm ²
Type A : Ethanol 10%	2 heures à 100°C	< 10 mg/dm ²
Type D2 : Huile végétale	10 jours à 40°C	< 10 mg/dm ²
Type D2 : Huile végétale	2 heures à 175°C	< 10 mg/dm ²

Le matériau et/ou l'objet référencé ci-dessus, dans les conditions normales et prévisibles d'emploi n'entraînant aucune modification inacceptable de la composition ou une altération des caractères organoleptiques de la denrée alimentaire, est apte :

- au contact de tous les types d'aliments
- Ou seulement :
- au contact sec
- au contact humide/produits aqueux
- au contact gras
- Facteur correcteur
- au contact acide
- au contact alcoolique
- au contact surgelés
 - * Surgélation et désurgélation dans l'emballage
 - * Surgélation et désurgélation hors emballage
- au traitement thermique dont la cuisson (maximum 175°C pendant 2 heures)

Contaminants

En l'état actuel de nos connaissances et sur la foi des informations techniques et des garanties que nous avons obtenues, nous attestons que les composés suivants ne sont pas introduits dans la fabrication des filets :

- bisphénol A,
- phtalates,
- chlorure de vinyle,
- benzophénone,
- 4-méthylbenzophénone,
- 4-hydroxybenzophénone,
- nanoparticules.

Absence de matériaux recyclés.

Environnement

La directive 94/62/CE du 20 décembre 1994 et ses modifications ne sont pas applicables car ce produit n'est pas un emballage (pas de fonction de transport ou de protection).

- Substances dangereuses : attestation de minimisation
- Matériaux lourds : attestation de respect des limites réglementaires

REACH

Nos produits sont exempts d'enregistrement selon la réglementation REACH n° 1907/2006/EC et tous nos fournisseurs nous ont assuré qu'ils respectent cette réglementation.

Aucune substance préoccupante (SVHC, Substances of Very High Concern) n'est incorporée intentionnellement dans la fabrication de ce produit.

F.T. n° 3604 – Version 9 – Mise à jour le 11/01/2019

DAT-Schaub France - 13, rue des Alouettes - 94320 Thiais - Tél. +33 (0)1 49 78 58 00 - Fax +33(0)1 49 78 58 88
E-mail : contact@dat-schaub-france.com – www.dat-schaub-france.com
S.A.S au capital de 500.000 € - R.C.S. Créteil 413 724 923 - N° TVA: FR 29 413 724 923 – N° SIRET Thiais 413 724 923 000 11
Adresser toute correspondance à : DAT-Schaub France - BP 202 - 94527 Thiais Cedex

Nos produits sont conformes aux spécifications de la fiche technique et les éléments de leur composition sont indiqués en toute bonne foi. La proposition de déclaration d'ingrédients n'est qu'une suggestion d'étiquetage ; la déclaration d'ingrédients étant de la responsabilité du fabricant du produit fini. Les applications ne sont mentionnées qu'à titre indicatif. Le fabricant doit se conformer à la législation s'appliquant au produit à fabriquer dans le pays utilisateur. Toute utilisation non conforme de nos produits n'engage pas notre responsabilité mais celle du fabricant du produit fini.