

## KONFORMITÄTSBESCHEINIGUNG MIT DER VERORDNUNG FÜR LEBENSMITTELKONTAKTE

Tricoflex bestätigt, dass die nachstehenden Schläuche konform der Verordnung Nr. 10/2011/EU gefertigt sind.  
Der Nachweis über die Eignung unserer Schläuche, ist über Tests mit den definierten  
Lebensmittelsimulanzen erfolgt.

Simulanzen	%	A	B	C	D
		Destilliertes Wasser Ethanol 10 %	Essigsäure 3%	Ethanol 15 % Ethanol 20 %	D1 = Ethanol 50% D2 = Pflanzenöl
Tricocclair AL	< 0,6	X	X	X	D1
Tricocclair Industrie	> 0,6	X	X	X	
TCF / Cristal	> 0,6	X	X	X	
Tubclair AL	< 0,6	X	X	X	D1
Tublait	< 0,6	X	X	X	D1
Vitryl	< 0,1	X	X	X	D1
Profiline Aqua Plus	< 0,1	X	X	X	D1 und D2
Thermoclean 100	< 0,6	X	X	X	
Thermoclean AL 20	< 0,6	X	X	X	
Super Thermoclean 40	< 0,6	X	X	X	
Spirabel SI	> 0,6	X	X	X	
Spirabel SISF	< 0,6	X	X	X	D1
Spirabel SNT & SNT-S	< 0,6	X	X	X	D1
Spirabel MDSF AL	< 0,6	X	X	X	D1
Spirabel Vendanges SF	< 0,6	X	X	X	D1
Spiraque Plus	< 0,1	X	X	X	D1 und D2
Spire Acier	> 0,6	X	X	X	
Spirabel SNT-A	> 0,6	nur trockenen Lebensmittel			
Spirabel PUA1	< 0,1	nur trockenen Lebensmittel			
Spirabel PUA2	< 0,1	nur trockenen Lebensmittel			
Gaines Tape PUR 600	< 0,1	nur trockenen Lebensmittel			
Gainé Duc PUR 700	< 0,1	nur trockenen Lebensmittel			

Diese Schläuche sind entsprechend der Europäischen Verordnung 1935/2004 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



(EU) N° 10/2011

**F. DOOSTERLINCK**  
Managing Direktor



# Lebensmittel Beständigkeitstabelle von Schläuchen nach VO 10/2011/EU



(EU) N° 10/2011

	Tricoclair AL	Tricoclair Industrie - TCF - Cristal	Tubclair AL	Tublait	Vitryl	Profiline Aqua Plus	Thermoclean 100	Thermoclean AL 20	Super Thermoclean 40	Spirabel SI	Spirabel SNT & SNT-S	Spirabel MDSF AL / SISF	Spiralqua Plus	Spire Acier	Spirabel SNT-A	Spirabel PUA1	Spirabel PUA2
<b>Walnüsse, Haselnüsse, Erdnüsse (etc...)</b>																	
Getrocknete , als Flocken oder gemahlen															✓	✓	✓
Geschält und geröstet															✓	✓	✓
Als Paste oder Creme					✓							✓					
<b>Fette und Öle</b>																	
Pflanzen und Tiere in all ihren Formen					✓							✓					
Butters und Margarinen					✓							✓					
<b>Fleisch und Fisch</b>																	
Frisch, gekühlt, gesalzen, geräuchert					✓							✓					
Fischkonserven im Wasser	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Fischkonserven im Öl					✓							✓					
Fleisch					✓							✓					
Meat Form von Pasten oder Sahne					✓							✓					
<b>Eier</b>																	
Pulver, getrocknete oder gefrorene															✓	✓	✓
Flüssig und gekocht	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓	✓	✓			
<b>Milcherzeugnisse</b>																	
Milch und Milchgetränke,	✓		✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓			
Trockenmilchpulver															✓	✓	✓
Fermentierte Milch und Joghurt	✓		✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓			
Sahne, Creme	✓		✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓			
Feta , Mozzarella	✓		✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓			
Eis	✓		✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓	✓			
<b>Gewürze</b>																	
Salz															✓	✓	✓
Essig	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
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...)						✓							✓				
<b>Flüssigkeiten oder dicke Suppen</b>																	
Fetthaltige Produkte							✓								✓		
Fat Produkte	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓			
<b>Trockensuppe Pulver</b>																	
Fetthaltige Produkte						✓							✓				
Fat Produkte															✓	✓	✓