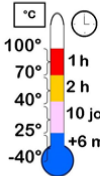


Désignation Désignation Bezeichnung	SAUCIFIL LIN LISSE BLANC	Blanc White Weiss
Art. n°	117xxxxxx	
Usage principal Main use Hauptbenutzung	Ficelage d'aliments (viandes, poissons, légumes ...) Binding of foodstuffs (meat, fish, vegetables...) <i>Binden / Bündeln von Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Gemüse...)</i>	

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNICAL CHARACTERISTICS / TECHNISCHE MERKMALE					
Composition : Lin + liant ACRYLIQUE Composition : Flax + ACRYLIQUE coating <i>Zusammensetzung : Flachs + ACRYLIQUE Bindemittel</i>					Aspect lissé Aspect smoothed <i>Ausführung geglättet</i>
Type/ Type / Typ Ø mm m / kg (+/- 6%) Rés. rupture/Breaking str./Reissfest. (daN) Métrage maximum de ficelle / kg d'aliment	3,5/2 0,8 1600 12 27	2,5/2 1,0 1120 15 21	3,5/3 1,1 1100 16 19	2,0/2 1,2 890 20 17	3,5/4 1,3 825 23 16
Conditionnements standards : Filmés : Roll 1kg, Roll-recharge, 'Filpack' av. anse, Pelotes. Standard Making up : Wrapped : Spool 1kg, Reel 1kg, 'Filpack' w.handle, Balls. <i>Standardaufmachungen : Geschrumpft : Spulen 1kg, Spulen-Innenablf. 1kg, 'Filpack' mit Griff.</i>					Boîtes : 'Filbox' Containers : 'Filbox' Dosen : 'Filbox'

DOMAINE D'APPLICATION / APPLICATION FIELD / ANWENDUNGSBEREICH		
Contact alimentaire / Food contact / Berührung mit Nahrungsmitteln		
Règlementations / Regulations / Verordnungen : Tests et résultats / Tests and Results / Prüfungen und Resultate Tests Organoleptiques / Organoleptic Tests / Sensorische Prüfungen Migration Globale / Overall Migration / Globale Migration Migration Spécifique / Specific Migration / Spezifische Migration Additifs / Dual use additives / Zusatzstoffe	CE 1935/2004, CE 2023/2006, OK OK OK Sans / Without / Ohne	Obs. / / MIT 0,12mg/kg food /
Conditions d'utilisation / Conditions of use / Benutzungsbedingungen		
Catégorie d'aliments : Food categories : <i>Lebensmittelkategorien :</i> Limites d'utilisation : Limits of use : <i>Benutzungsbegrenzungen :</i> Respecter le métrage maximum de ficelle / kg d'aliment (tableau ci-dessus)	 	Aqueux, gras, congelé/surgelé Aqueous, fattig, frozen <i>Wässrig, fettig, gefroren</i> Stockage et transport dans un lieu propre et sec, éviter les risques de pollution chimique et organoleptique Storage and transport in a clean and dry place, avoid risks of chemical or organoleptic pollution <i>Lagerung und Transport : sauber und trocken halten, Risiken von chemischen od. sensorischen Verschmutzungen vermeiden</i>

Observations : Livré avec certificat d'aptitude au contact des denrées alimentaires, avec date et n° de lot
 Observations : Delivered with certificate of fitness in contact with foodstuffs, with date and charge number
 Bemerkungen : Geliefert mit Konformitätserklärung mit Datum und Chargennummer

Date : 01/07/2022 Rédigé par : Emmanuel CANTON Approuvé par : Dominique GRUNENWALD	04 FOM COM 09 117 LIN LISSE BLANC
www.meyer-sansboeuf.com info@meyer-sansboeuf.com	