Konformitätsbescheinigung für Lebensmittelkontakte

Tricoflex bestätigt, dass die nachstehenden Schläuche konform sind mit Lebensmittelqualität. Der Nachweis über die Eignung unserer Schläuche, ist über Tests mit den definierten Lebensmittelsimulanzien erfolgt.

1) Thermoplastische Schläuche: Europäische Verordnung Nr. 10/2011/EU

	Simulanzien A	B	C	D = 500/
	Ethanol 10%	Essigsäure 3%	Ethanol 20%	D1 = Ethanol 50% D2 = Pflanzenöl
Tricoclair AL	1	/	✓	D1
Tricoclair Industrie	✓	✓	✓	
TCF	✓	✓	✓	
Cristal	/	✓	✓	
Tubclair AL	✓	✓	✓	D1
Tublait	✓	✓	✓	D1
Profiline Aqua Plus	1	✓	✓	D1 und D2
Thermoclean AL 20	Schlauch	zum Waschen in der	Lebensmittelindustrie	entworfen
Super Thermoclean 40	Schlauch	zum Waschen in der	Lebensmittelindustrie	entworfen
Thermoclean 100	Schlauch	zum Waschen in der	Lebensmittelindustrie	entworfen
Spirabel SI	✓	✓	✓	
Spirabel SISF	✓	✓	✓	D1
Spirabel SNT-S	✓	✓	✓	D1
Spirabel MDSF AL	✓	✓	✓	D1
Spirabel Vendanges SF	✓	✓	✓	D1
Spiraqua Plus	√	✓	✓	D1 und D2
Spire Acier	1	✓	✓	D1
Spirabel SNT-A		Nur fettfreie trock	enen Lebensmittel	
Spirabel PUA1		Nur fettfreie trock	enen Lebensmittel	
Spirabel PUA2		Nur fettfreie trock	enen Lebensmittel	
Gaine Tape PUR 600		Nur fettfreie trock	enen Lebensmittel	

2) Silikonschläuche: Französisch Dekret von 25/11/1992

	Simulanzien A Ethanol 10%	B Essigsäure 3%	C Ethanol 20%	D D1 = Ethanol 50% D2 = Pflanzenöl
Vitryl	1	1	✓	D1

Diese Schläuche sind entsprechend der Europäischen Verordnung 1935/2004 mit einem Symbol ausgezeichnet, auf dem ein Glas + eine Gabelabgebildet 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:

F. DOOSTERLINCK Hauptgeschäftsführer





Lebensmittel Beständigkeitstabelle von Schläuchen

											Q				K	&						_
			į	Q.			Politi	à	Supc Gen A	8	Spiringles 10	8		Spliza MOSFA	Spira 1670/2/5/5F	, SeS,				Caji PUA	and adel ar	760 100
		Trico Al	Colair indus	ð		1		16/16	RUES,		Spiral october 10)	Soliza 5N7.50		Spira 1000		å	.XX	3	· ST	, 80 80	7
□"	/		100/1	, ,	<i>(</i>)	Tubic AL				10 1		Spiro, Sl	180/2	W/80 75	1/801	676	Solici	90/	180	190	100 20	
(EU) N° 10/2011	ij.	1.16	7,25		2/3	2/3	40	1/2		1/2					S					. \(\mathref{g}\)		
Alkoholfreie Getränke																						
Mineralwasser	√	/	√	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	/	√						√
Fruchtsäfte und Nektare	1	/	/	/	/	√	/	/	/	/	/	/	/	√	/	√						1
Säfte, Nektare und Fruchtsaftgetränke Moste mit Fruchtfleisch	√				/	/	/					/	/	/	/	√						✓
Limonaden, Softdrinks	/	✓	/	/	/	/	/	√	/	/	/	/	/	/	/	/						/
Sirupe	✓	/	/	/	√	/	/	/	/	/	/	√	/	✓	√	√						√
Gemüsesaft	✓	/	1	√	/	1	/	✓	/	/	/	/	✓	✓	✓	/						1
Coffee	1	1	1	/	✓	1	1	1	1	1	1	✓	1	✓	✓	✓						✓
Tea	✓	1	1	✓	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						✓
Infusionen	✓	1	1	/	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						✓
Flüssige Schokolade	✓				1	1	1					1	1	1	✓	1						1
Getränke mit weniger als 5% Alkohol																						
Cider	1	1	✓	1	1	1	1	1	/	1	1	1	1	1	1	1						1
Moste	/	1	1	/	1	1	1	1	/	1	1	1	1	1	1	1						1
Beers	1	1	1	/	1	1	1	1	/	1	1	1	1	1	1	✓						√
Bitters	✓	1	1	✓	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						1
Getränke mit 6 % bis 20% Alkohol																						
Weine	1	1	/	/	1	1	1	1	/	1	1	1	1	/	1	1						1
Branntwein, Likör	/	1	/	/	1	1	1	/	/	1	1	1	1	1	1	/						1
Sahnelikören	1	·	•	Ť	1	1	/	·	·	·	·	1	1		1	√						1
Samenkoren	•				•							•		•								
Getränke mit mehr als 20 % Alkohol																						
Branntwein	1				1	1	1					1	1	/	1	1						./
Liköre (einschließlich Rahm-based)	/				1	1	/					1	/	./	./	1						/
Likore (emscrilleislich Rahm-baseu)	V				•	•	•					•	•	•	•	•						
Backwaren																						
					_							_					1	,	,	,		
Getreide, Stärke und Hefe																		· /	· /	V		
Mehl und Grieß							,								-		/	•	V	•		
Getrocknete oder frische fetthaltigen Substanzen							√								√		,	,	,	,		
Getrocknete oder frische fettarme Substanzen					_							_					/	1	V	/		
Kakaopulver							-										/	/	√	√		
Kakaomasse							/								√							
Hergestellte Produkte																						
Schokolade und Schokolade - beschichteten Produkten							1								✓							
Mit Fettstoffen							✓								✓							
Als nicht-fettende Teig	1	1	✓	1	1	1	1	1	/	1	1	✓	1	/	1	1						✓
Zucker und Zucker in fester Form																	1	1	✓	1		
Melasse, Zuckersirup, Honig	✓	1	1	✓	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	✓						✓
Obst und Gemüse																						
Getrocknete oder dehydrierte																	1	1	1	1		
Marmelade, Kompott, Püree	/	1	1	1	1	1	/	1	/	1	1	1	1	/	1	1						1
Die Vorbereitungen in Wasser oder in Saft	/	1	/	/	√		/	1	/	1	1	√		/	√	√						1
Die Vorbereitungen in Öl							/								/							
Die Vorbereitungen in Alkohol	1				1	1	1					1	1	/	√	1						1
Die vorbereitungen in Alkonol																						

Lebensmittel Beständigkeitstabelle von Schläuchen

										0	340				3/32	X S S						B
			Š	9(1)				Ġ)3 4	× %	, (eg)	ŝ	c	. 4	, (£	8		. 7	- 1	٥.	\$	91,
		Z	mail	f /		4		4943	(69)	Mo	, (69)	Ś	SY	J. Sa	700	N.S	.6	S	25	25	200	
√7	چن		TCF Hi MOUSE		/o. /o.	1/8/1/ 1/1/2/1/2/1/2/2/2/2/2/2/2/2/2/2/2/2/		941110				Solis, (2)	1906/	1/90m/c//	1800		Solist Acie	1906/	1906/	1906/	ζο` 	Kill
Walnüsse, Haselnüsse, Erdnüsse (etc)	/~	/~	/20	C	122	\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\\	\Q`	/~	\cdot	12	\@	\ \cdots	ે જ <u>ે</u>	\&	\&	/ SS	\@\	⁄ જ	\&	ୢୢୢୢୢ		
Getrocknete, als Flocken oder gemahlen																	1	ſ	1	1		
Geschält und geröstet																	/	1	1	1		
Als Paste oder Creme							1								✓			·	Ť	·		
Flüssigkeiten oder dicke Suppen																						
Fetthaltige Produkte							1								/							
Fat Produkte	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	✓						1
Total consumer Duban																						
Trockensuppe Pulver	_				_		1					_			1							
Fetthaltige Produkte Fat Produkte							√								✓		,	,	,	,		
Fat Produkte																	/	•	/	/		
Fette und Öle																						
Pflanzen und Tiere in all ihren Formen							1								√							
Butters und Margarinen							1								1							
Fleisch und Fisch																						
Frisch, gekühlt, gesalzen, geräuchert							1								1							
Fischkonserven im Wasser	1	1	1	1	✓	1	1	1	1	1	1	1	1	✓	/	✓						1
Fischkonserven im Öl							✓								✓							
Fleisch							1								✓							
Meat Form von Pasten oder Sahne							✓								✓							
Eier	_																					
Pulver, getrocknete oder gefrorene																	√	1	1	✓		
Flüssig und gekocht	1				1	/	1					/	/	/	/	/						1
BATT I I I I I I I I I I I I I I I I I I																						
Milcherzeugnisse	1				1	1	1					1	1	/	1	1						
Milch und Milchgetränke, Trockenmilchpulver	•				•	•	•					•	•	•	•	•	/	/	/	/		/
Fermentierte Milch und Joghurt	1				./	1	1					1	1	1	./	1	V	•	•	•		-/
Sahne	1				1	1	1					1	1	/	/	1						1
Mozzarella	√				√	√	1					√	√	√	√	1						1
Eis	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1						1
Gewürze																						
Salz																	1	1	✓	✓		
Essig	✓	1	1	1	✓	✓	1	1	✓	1	1	✓	1	✓	1	✓						✓
Soßen von fettiger Beschaffenheit, Mayonnaise							✓								✓							
Soßen von wässriger Beschaffenheit	1	1	✓	1	1	1	1	✓	✓	1	✓	✓	1	✓	✓	✓						✓
Senf							✓								✓							
Aromatische Pflanzen (Limette, Minze)																	/	/	/	/		
Gewürze und Aromaten (Zimt, Pfeffer)																	✓	1	✓	✓		
Gewürze und Aromaten in öligen,							1								1							
Umgebungen (Pesto)																						