Corderie Meyer-Sansboeuf	**FICHE DE DONNEES DU PRODUIT** PRODUCT DATA SHEET *PRODUKT - DATENBLATT*	Meyer Technical ropes

Désignation Désignation *Bezeichnung*	**ROTIFIL®**	**Blanc** White *Weiss*
Art. n°	**136xxxxxx**	
Usage principal prévisible Main use *Hauptbenutzung*	**Ficelage d'aliments (viandes, poissons, légumes …)** Binding of foodstuffs (meat, fish, vegetables…) *Binden / Bündeln von Lebensmitteln (Fleisch, Fisch, Gemüse…)*	**Constats d'utilisation:** - env 1 m / kg salaison - env 3 m / kg de rôti

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES / TECHNICAL CHARACTERISTICS / *TECHNISCHE MERKMALE*

Composition : Polyester + liant
Composition : Polyester + coating
Zusammensetzung :Polyester + Bindemittel



Type/ Type / Typ	**2TE**	**3TE**	**4,0/2**	**5,0/2**	**6,0/2**
Ø mm	0,7	1,0	0,8	0,6	0,5
m / kg (+/- 6%)	2400	1600	1900	2420	3200
Rés. rupture/Breaking str./*Reissfest*. (daN)	14	23	16	13	9

Conditionnements standards : Filmés : Roll 1kg, Roll-recharge, 'Filpack' av. anse, Pelotes. **Boîtes : 'Filbox'**
Standard Making up : Wrapped : Spool 1kg, Reel 1kg, 'Filpack' w.handle, Balls. Containers : 'Filbox'
Standardaufmachungen : Geschrumpft : Spulen 1kg, Spulen-Innenablf. 1kg, 'Filpack' mit Griff. *Dosen : 'Filbox'*

DOMAINE D'APPLICATION / APPLICATION FIELD / *ANWENDUNGSBEREICH*

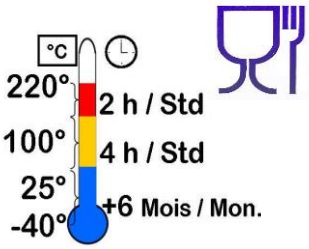
Contact alimentaire / Food contact / *Berührung mit Nahrungsmitteln*

Règlementations / Regulations / *Verordnungen* : CE 1935/2004, CE 2023/2006, EU 10/2011

Tests et résultats / Tests and Results / *Prüfungen und Resultate*	**Tests**	**Obs.**
Tests Organoleptiques / Organoleptic Tests / *Sensorische Prüfungen*	OK	/
Migration Globale / Overall Migration / *Globale Migration*	OK	/
Migration Spécifique / Specific Migration / *Spezifische Migration*	OK	MIT 0,12mg/kg food
Additifs / Dual use additives / *Zusatzstoffe*	Sans / Without / Ohne	/

Conditions d'utilisation / Conditions of use **/** *Benutzungsbedingungen*

Catégorie d'aliments :
Food categories :
Lebensmittelkategorien :



Aqueux, gras, acide
Aqueous, fattig, acidic
Wässerig, fessig, sauer

Limites d'utilisation :
Limits of use :
Benutzungsbegrenzungen :

Métrage maxi de ficelle par kg d'aliment				
2TE	3TE	4,0/2	5,0/2	6,0/2
4 m	3 m	3,5 m	4 m	5 m

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
Lagerung und Transport : sauber und trocken halten, Risiken von chemischen od. sensorischen Verschmutzungen vermeiden

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 de création : 08/03/2023 Rédigé par : Dominique Grunenwald Approuvé par : Benoit Basier	04 FOM COM 09 136 ROTIFIL