

FICHE TECHNIQUE

REF 1251460

FILM ETIRABLE ALIMENTAIRE

1 - Dénomination

Film étirable alimentaire PVC, présenté sur mandrin, conditionné en boîte distributrice / cutter-box.
carton de 6 boîtes distributrices.

Marque : **EASY SELECT®**

2 - Caractéristiques produit

	valeur nominale	Tolérance
Largeur du rouleau	0,45 m	8 %
Longueur du rouleau	300 m	8 %
Epaisseur film	8 microns	10 %
Diamètre du mandrin	36.2 / 42 mm	+/- 2 mm

3 - Conditionnement

Carton :

nombre de boîtes distributrices (UVC) par carton : **6**
dimension du carton : **500 x 260 x 170 mm**

Palettisation :

nombre de cartons par couche : **19**
nombre de couches par palette : **3**
nombre de cartons par palette : **57**
nombre total d'UVC par palette : **342**
Palette Europe avec échange : **800 x 1200 mm**



UTILISATIONS

Ce film est spécialement dédié au marché Européen pour l'emballage de tous les produits alimentaires à l'exception du 100% gras, de l'huile et des produits conservés dans de l'huile.

Il est adapté pour les conditions de contact suivantes :

tout entreposage à l'état congelé ou réfrigéré moins de 30 jours ; tout entreposage à température ambiante moins de 30 jours ; toute condition comprenant le chauffage à 70°C au maximum pendant 2 heures ou le chauffage à 100°C au maximum et pendant 15 minutes au maximum.

Il n'est pas adapté pour la cuisson en micro-ondes.

Il ne convient pas à l'utilisation au four classique, au four à infra-rouges et au four multi-usages.

LEGISLATION

Ce film répond à la législation Européenne en vigueur (1935/2004/CE) relative aux matériaux destinés à être en contact avec des produits alimentaires.

Ce film respecte le règlement européen N°10/2011/CE et ses amendements successifs..

Les valeurs de migration globale et spécifique du DEHA (N° MCDA : 207) et du plastifiant polymérique (N° MCDA : 73) obtenues dans les simulants A, B et D2 comme indiquées dans le règlement CE n°10/2011 sont en dessous de la limite autorisée dans les conditions de test suivantes :

- * Un ratio maximum temps/température de 10 jours à 40°C (règlement n°10/2011 et ses amendements successifs).
- * Un ratio surface / volume de 6 (dm²/ kg or dm²/L).

PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES

PROPRIETES MECANIQUES				
		Méthode	Unité	Valeur mini.
Force à la rupture	MD	ASTM D882	N/mm ²	23
	TD	ASTM D882	N/mm ²	21
Allongement	MD	ASTM D882	%	100
	TD	ASTM D882	%	120
PERMEABILITES				
Oxygène (O ₂)		ISO 15105-2 (23°C,0%RH)	cm ³ /m ² 24h.bar	10.800 +/-20%
Gaz carbonique (CO ₂)		ISO 15105-2 (23°C,0%RH)	cm ³ /m ² 24h.bar	63.000 +/-20%
Vapeur d'eau (H ₂ O)		ISO 2528 (38°C , 90%RH)	g/m ² 24h.	600 +/-20%

INFORMATIONS GENERALES

Les conditions idéales de stockage se situent entre 15 et 20°C dans un local sec et la date limite d'utilisation optimale est de un an, sinon les propriétés du film peuvent s'altérer.

Lorsque vous emballez un produit alimentaire à forte teneur en humidité, n'hésitez pas à micro perforer le film.

Les valeurs fournies dans ce document sont transmises à titre indicatif uniquement. Les informations continues dans cette fiche sont fournies en toute bonne foi comme étant exactes, cependant elles ne sauraient constituer un engagement quelconque de notre part.