

FICHE TECHNIQUE

FILM ETIRABLE PVC A USAGE ALIMENTAIRE



REF : BF3300HC - BF3450HC – RF3300 – RF3450 – RF3600 – FP530 – FP535 – FP540 – JF1530 – JF1545

Dernière mise à jour, le 15/03/2022

PROPRIETES	UNITE	METHODE	VALEUR	RESULTAT
Caractéristiques générales :				
Longueur	Ml		300 / 500	
Largeurs	cm		30/35/40/45/60	
Couleur				rose/violet
Epaisseur	Mμ		7.5	
Diamètre mandrin inter.	mm		38	
Structure	Monocouche			
Caractéristiques mécaniques :				
FORCE	Sens Machine	N/mm2	ASTM D882	18
RESISTANCE RUPTURE	Sens Machine	%	ASTM D882	27
FORCE	Sens travers	N/mm2	ASTM D882	15
RESISTANCE RUPTURE	Sens travers	%	ASTM D882	25
Perméabilité :				
Transmission oxygene	cm3/m2/24h	ASTM	8500	
Migrations:				
Migration Globale	mg/ dm ²	LNE - EN 1181	Limite .≤10	Conforme
Migration Spécifique	mg/ kg	LNE par GC-N	Limite LMS totale < 60	Conforme

DECLARATION DE CONFORMITE

Film en accord avec l'ensemble des normes alimentaires en vigueur au plan Français et Européen pour le contact alimentaire et pour les constituants autorisés rentrant dans la composition de ce matériau (Directive 2002/72/CE, 2004/01/CE, 2004/19/CE, 1935/2004 CE, 2005/78/CE, 2007/19/CE, 2008/39/CE et la note d'information de la DGCCRF n°2004-64 et Règlement CE n°10/2011 du 14/01/2011). FILM SANS PHTALATE

CONSEILS D'UTILISATION

Convient pour le contact avec tous les aliments à l'exception des aliments 100% gras (dont beurre cacao et beurre fondu), des émulsions de type beurre ou margarine, des confiseries en pâte avec des matières grasses en surface, des conserves en produits huileux, fruits à coques en pâte ou en crème, sauce à caractère gras telle mayonnaise et ses dérivés.

Si le film est utilisé pour l'emballage d'aliments humides, ne pas hésiter à micro perforer le film.

Condition extrêmes d'utilisation des aliments emballés : -30°C/+120°C.

Pour une adhérence optimale le film et son support doivent avoir une température comprise entre 15° et 30° au moment de l'utilisation. En dessous de 10° le film perd de son collant, mais le retrouve automatiquement à la bonne température.

Film adapté à l'utilisation au four à micro ondes pour le réchauffage et la décongélation sans contact avec les aliments durant 2 heures au maximum à 70°C maximum ou durant 15 minutes au maximum à 100°C maximum. Il n'est pas adapté pour la cuisson en micro ondes.

NE PAS UTILISER DANS UN FOUR CLASSIQUE. NE PAS METTRE EN CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS DANS UN MICRO-ONDES. TENIR HORS DE PORTEE DES ENFANTS

La teinte du film alimentaire est obtenue à partir d'un colorant alimentaire : les légères différences de teintes n'ont aucune incidence sur les propriétés du film. Une bobine récemment produite contient de l'air qui donne au film un aspect plus clair; avec le temps, l'air s'échappe et la couleur du film fonce.

Conditions idéales de stockage : 15/25°C à l'abri de l'humidité. Les propriétés peuvent être modifiées dans des conditions de stockage extrêmes. Délai d'utilisation préconisé : 6 mois après la livraison.

TOLERANCES D'EXTRUSION :
LONGUEUR +/-4% - LARGEUR +/-2% - EPAISSEUR +/- 10%