

FICHE TECHNIQUE

FILM ETIRABLE PVC A USAGE ALIMENTAIRE - HC

PROPRIETE	UNITE	METHODE	VALEUR
<u>Caractéristiques générales</u>			
Longueur	ML		300/500/1500
Largeur	cm		30/45/60
Couleurs			rose/violet/champagne
Epaisseurs	μ		7.5μ à 14μ
Diamètre mandrin inter.	mm		38, 76, 113
<u>Caractéristiques mécaniques</u>			
FORCE	N/mm2	ASTM D882	>24 Sens machine
ELONGATION	%	ASTM D882	115 mini
FORCE	N/mm2	ASTM D882	>25 Sens travers
ELONGATION	%	ASTM D882	144 mini
<u>Perméabilité</u>			
Transmission oxygène	cm3/m2/24h	ASTM	6000-8500
Transmission CO2	cm3/m2/24h	ASTM	17000-26000
Transmission vapeur d'eau	g/m2/24h	ASTM	115
Antibuée	seconde		55
<u>Migration</u>			
Migration Globale	mg/ dm ²	LNE	< 10 +/- 3
Migration Spécifique DEHA	mg / kg	LNE	13 (limite=18mg)

TOLERANCES D'EXTRUSION +/- 8%

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.

Conforme aux directives 2002/72/CE, 2004/01/CE, 2004/19/CE, 1935/2004 CE, 2005/78/CE, 2007/19/CE, 2008/39/CE, à la note d'information de la DGCCRF n°2004-64 et Règlement CE n°10/2011 du 14/01/2011 et au règlement correctif EC N°2015/175.

FILM FACTEUR 2 : Convient pour le contact avec les aliments tels que fromages, viandes, fruits et légumes, chocolats, plats cuisinés, féculents...Ne convient pas pour le contact avec les aliments 100% gras.

Conditions extrêmes d'utilisation des aliments emballés : -30°/+120°. Conditions idéales de stockage : 15/20°C à l'abri de l'humidité. (Les propriétés peuvent être modifiées dans des conditions de stockage extrêmes.)

**FILM FACTEUR 2. FILM SANS PHTALATE ET SANS BISPHENOL A.
 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.**

Présentation en boîte distributrice carton : emballage carton recyclable