

FICHE TECHNIQUE

FILM ETIRABLE PVC A USAGE ALIMENTAIRE



REF :

BF3300HC, BF3300HCZ, BF3450HC, BF3450HCZ, RF3300X4, RF3450X4, RF5300, RF5450, FP500

Dernière mise à jour, le 01/03/2019

PROPRIETES	UNITE	METHODE	VALEUR	RESULTAT
<u>Caractéristiques générales :</u>				
Longueurs	MI		300/500	
Largeurs	cm		30/45/60	
Couleur				rose/violet
Epaisseur	μ		7.5 / 8	
Diamètre mandrin inter.	mm		38	
Structure	Monocouche			
<u>Caractéristiques mécaniques :</u>				
FORCE	N/mm2	MSZ EN ISO 527-1	Min 21	
ELONGATION	%	MSZ EN ISO 527-2	Min 100	
FORCE	N/mm2	MSZ EN ISO 527-3	Min 17	
ELONGATION	%		Min 130	
<u>Perméabilité :</u>				
Transmission oxygene	cm3/m2*d	ISO 15105-2	> 12 055	
Transmission vapeur d'eau	g/m2*d	ISO15106-3	174	
<u>Migrations:</u>				
Migration Globale	mg/ dm ²	LNE	< 10	Conforme
Migration Spécifique	mg/ kg	LNE	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 ET SANS BISPHENOL A

CONSEILS D'UTILISATION

Convient pour le contact avec tous les aliments à l'exception des aliments 100% gras (dont beurre cacao et beurre fondu), 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.

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.

Conditions extrêmes d'utilisation des aliments emballés : -30°/+120°

NE PAS UTILISER DANS UN FOUR CLASSIQUE. NE PAS METTRE EN CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS

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.

Conditions idéales de stockage : 15/20°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 +/- 8%

	NB UNITES/COLIS	NB COLIS/"PALETTE
BF3300	6	57 (3X19)
BF3450	6	57 (3X19)
RF3300	4	105 (3X35)
RF3450	4	70 (2X35)

SARL FRANCE ALU FILM www.francealufilm.fr
 Z.I. PETITE CAMPAGNE- 60730 SAINTE GENEVIEVE - FRANCE
 TEL: +33.(0)3.44.08.60.82 / FAX : +33.(0)3.44.08.60.83
 commandes@francealufilm.fr