

FICHE TECHNIQUE

FILM ETIRABLE PVC A USAGE ALIMENTAIRE



REF : BF3300HC et Z / BF3450HC et Z / RF3300X4 / RF3450X4 / RF3600 / RF5300 / RF 5450 / FP500
Au service des professionnels

Dernière mise à jour, le 01/03/2019

| PROPRIETES | UNITE | METHODE | VALEUR | RESULTAT |
|--------------------------------------|---------------------|------------------|-----------------|-------------|
| <u>Caractéristiques générales :</u> | | | | |
| Longueurs | Ml | | 300/500 | |
| Largeurs | cm | | 30/45/60 | |
| Couleur | | | | rose/violet |
| Epaisseur | μ | | 7.5 | |
| 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. 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 au maximum ou durant 15 minium au maximum à 100°C au 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.

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.

| | NB UNITES/COLIS | NB COLIS/"PALETTE |
|--------|-----------------|-------------------|
| BF3300 | 6 | 57 (3X19) |
| BF3450 | 6 | 57 (3X19) |
| RF3300 | 4 | 105 (3X35) |
| RF3450 | 4 | 70 (2X35) |
| RF5300 | 4 | 72 (3X24) |
| RF5450 | 4 | 48 (2X24) |
| RF3600 | 3 | 32 (1X32) |

TOLERANCES D'EXTRUSION :
 LONGUEUR +/-4% - LARGEUR +/-2% - EPAISSEUR +/- 8%

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