

FICHA TECNICA

FILM PVC 8.5

PRODUCTO:

FILM PVC PARA ENVASADO DE ALIMENTOS

1.- Descripción y Características del Producto

Propiedad	Unidades	Método	Valor/Tolerancia
Espesor Medio	Micras	D374	8,5+-10%
Tamaño Mandril	Milímetros	N/A	varios tamaños
Metros	Metros	N/A	varios tamaños
Transmisión O2	CC/100in2x24hxatm		1,762+-5%
Impactor Dardo	gr		215+-5%
Resistencia a la Tracción MD	kg/cm2	D882	422+-5%
Resistencia a la Tracción TD	kg/cm2	D882	421+-5%
Estiramiento MD	%	D882	249+-5%
Estiramiento TD	%	D882	289+-5%
Modules 100% MD	Mpa		131+-5%
Modules 100% TD	Mpa		122+-5%
Adherencia	gr		110+-5%
Tolerancia	m2/kg	94+-5%

PVC apto para alimentos en concordancia con la Legislación Española y Europea en materia de materiales

plásticos en contacto con alimentos, con el Reglamento Comunitario 10/2011 del 14 de Enero de 2011, y

con los Reales Decretos 18/2003, 1262/2005, 866/2008 y 103/2009 así como sucesivas actualizaciones.

Apto para todo tipo de alimentos salvo grasas y aceites puros, mantequilla y otras materias grasas de índole

de tipo similar según Directiva 85/572/CEE. Apto para todo tipo de alimentos hasta X/2.

Mantiene los alimentos frescos.

Brillante y transparente

Colores amarillo o morado

No apto para micro-ondas ni hornos

Máxima temperatura 40°C

Tiempo máximo de almacenaje 12 meses

Temperatura de almacenaje de 0°C a 30°C en un ambiente sin mucha humedad

Tolerancia permitida según estándares de producción : +-6% en ancho, +-10% en espesor y +-5% en largo.

La información técnica aquí ofrecida es una guía general y representa los resultados obtenidos en laboratorios ajenos (de nuestro proveedor)