



# FICHE TECHNIQUE

## FILM ETIRABLE PVC A USAGE ALIMENTAIRE

REFERENCES : BF3300V, BF3300ZV, BF3450V, BF3450ZV, RF3300V, RF3450V, RF5300V, RF5450V

Dernière mise à jour, le 27/02/2019

PROPRIETES	UNITE	METHODE	VALEUR	RESULTAT
<u>Caractéristiques générales :</u>				
Longueurs	Ml		300/500	
Largeurs	cm		30/45/60	
Couleur			bleu/violet foncé	
Epaisseur	μ		7.5	
Diamètre mandrin inter.	mm		38	
Couleur			rose/violet/bleu	
Structure			Monocouche	
<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 min.	
<u>Perméabilité :</u>				
Transmission oxygene	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>Migrations:</u>				
Migration Globale	mg/ dm <sup>2</sup>	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 BISPENOL 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 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	Nbe colis/couche	NB COLIS/ PALETTE	TOLERANCES D'EXTRUSION :
BF3300	6	19	57 (3X19)	LONGUEUR +/-3% - LARGEUR +/-2% - EPAISSEUR +/- 10%
BF3450	6	19	57 (3X19)	
RF3300	4	35	105 (3X35)	
RF3450	4	35	70 (2X35)	
RF5300	4	24	72 (3X24)	
RF5450	4	24	48 (2X24)	
RF3600	3	38	38 (1X38)	