

FICHA TECNICA P V C ALIMENTOS

FORMATOS 12", 15", 18"

Los Film de pvc extensible han sido especialmente diseñados para empacar Alimentos frescos, y cumplen con todas las normativas de la Comunidad Económica Europea concernientes a productos en contacto con alimentos. La variedad de Films permite utilizarlos para empacar todos los alimentos Frescos, especialmente carnes, vegetales, quesos y productos del mar.

CARACTERISTICAS	UNIDAD	METODO	ZB41
COLOR RANGO DE ESPESOR LARGO Estándar ANCHO	MICRONES METROS PULGADAS		CHAMPAGNE 10-12 300-1400 12 -15 y 18"
Propiedades de Tensión Dirección de máquina - resistencia - elongación Dirección cruzada - resistencia - elongación	DaN/cm2 % DaN/cm2 %	ASTM D882 " ASTM D882 "	230 170 240 210
Permeabilidad Transmisión de Oxígeno	Cm3/m2/24h	LNE	15 000
Transmisión de dióxido De Carbono	Cm3/m2/24h	23°C; 0% RH	90 000
Transmisión de Vapor De Agua	G/m2/24h	ISO 2528 25°; 75% RH	155
Migración Global	Mg/dm2	Directivas CEE 90/128, 85/572, 82/711 y enmiendas sucesivas	≤10 ± 3
Aplicación manual y en Empacadora automática	Film apto para empaque de carnes, vegetales, quesos y productos del mar, Tanto manual como en empacadoras automáticas.		
	No apto para empaque de mantecas, margarinas, grasas, aceites y Productos preservados en medios oleosos.		