

FICHA TÉCNICA

Referencia: FAL450150014

Denominación comercial: Film alimenticio de 8,5 micras 450 mm.



Características:

- **Medidas y pesos:**
 - **Espesor:** 8,5 $\mu\text{m} \pm 12\%$.
 - **Longitud:** 1500 ml $\pm 5\%$.
 - **Ancho:** 450 mm $\pm 10\text{mm}$.
 - **Peso del rollo:** 8 Kg $\pm 5\%$.
- **Material:** PVC.
- **Color del material:** transparente.
- **Características:** apto alimentario.
- **Presentación:**
 - **Unidades/caja:** 1.
- **Parámetros técnicos:**
 - **Modulus (100%):**
 - Longitudinal: 108 Mpa $\pm 5\%$.
 - Transversal: 98 Mpa $\pm 5\%$.
 - **Resistencia a la tracción:**
 - Resistencia longitudinal: 479 % $\pm 5\%$.
 - Resistencia transversal: 340 % $\pm 5\%$.
 - **Estiramiento:**
 - Estiramiento longitudinal: 213 % $\pm 5\%$.
 - Estiramiento transversal: 244 % $\pm 5\%$.
 - **Adherencia:** 89 gr $\pm 5\%$.
 - **Potencia:** 94 m²/kg $\pm 5\%$.
 - **Resistencia al impacto:** 214 gr $\pm 5\%$.
 - **Transmisión de O²:** 2,018 cc/100in²x24hxatm $\pm 5\%$.

Este análisis ha sido realizado bajo las siguientes condiciones:

- **Certificaciones:** D374, ASTM D-882.

Descripción/ Legislación aplicable/Uso:

Film de PVC apto para contacto con alimentos. En concordancia con la legislación Española y Europea en materia de materiales plásticos en contacto con alimentos. Cumple con el Reglamento Comunitario 10/2011 del 14 de Enero 2.011 y Directiva Comunitaria 85/572/CE y los Reales Decreto 118/2003,1262/2005, 866/2008 y 103/2009 así como sucesivas actualizaciones. De acuerdo a estos, el film es apto para todo tipo de alimentos salvo grasas y aceites puros, mantequilla, margarina y otras

materias grasas de índole parecida con un factor de conversión de hasta X/3; en un almacenamiento prolongado del alimento a temperatura ambiente (máx. 40º) o inferior durante un tiempo máximo de 30 días incluido el calentamiento hasta 70ºC durante un máximo de 2 horas, o el calentamiento hasta 100ºC durante un máximo de 15 minutos. Realizado test de migración 10 días a 40ºC con los simulantes alimentarios B (Ácido acético 3%), D1 (Etanol 50%) y D2 (Aceite Vegetal).

Condiciones de almacenaje:

Tiempo máximo: 12 meses. Temperatura ideal de almacenamiento entre 10 y 20º en un ambiente seco con una humedad relativa no superior al 75%.