FRANCE ALU FILM
Z.I. - 60730 SAINTE GENEVIEVE - FRANCE
TEL: +33.(0)3.44.08.60.82 / + 33.(0)3.44.08.95.64
FAX : +33.(0)3.44.08.60.83
SARL au capital de 500.000 € - RCS BEAUVAIS B 443410717

www.francealufilm.fr

FICHE TECHNIQUE

FILM ETIRABLE PVC A USAGE ALIMENTAIRE

RESOBF3450HCZ – REF RESO 771282A & RESOBF3300HCZ – REF RESO 771281A

Dernière mise à jour, le 22/02/2019

PROPRIETE	UNITE	METHODE	VALEUR	RESULTAT
Caractéristiques générales				
Longueur	ML		300	
Largeur	cm		30 /45	
Couleurs			rose/violet	
Epaisseur	µ		7.50 mµ	
Diamètre mandrin inter.	mm		38	
Caractéristiques mécaniques				
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.	
Perméabilité				
Transmission oxygène	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	
Migration				
Migration Globale	mg/ dm²	LNE		Conforme
Migration Spécifique DEHA	mg / kg	LNE		Conforme
Migration Spécifique Phtalates dans huile		LNE		Non détecté

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. Conforme aux directives 2002/72/CE, 2004/01/CE, 2004/19/CE, 1935/2004 CE, 2005/78/CE, 2007/19/CE, 2008/39/CE, à la note d'information de la DGCCRF n°2004-64 et **Règlement CE n°10/2011 du 14/01/2011** et au règlement correctif EC N°2015/175.

Convient pour le contact avec tous les aliments tels que fromages, viandes, fruits et légumes, chocolats, plats cuisinés, féculents, saufs ceux conservés en produits huileux, graisses et huiles animales & végétales 100% grasses, fruits à coques en pâtes ou crèmes, sauces à caractères gras telle mayonnaise et ses dérivés.

Conditions extrêmes d'utilisation des aliments emballés : -30°/+120°

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 conseillé : 6 mois après expédition de nos entrepôts.

La couleur du film est obtenue à partir d'un colorant alimentaire. Les variations éventuelles de couleur n'ont aucun impact sur les propriétés du film.

TOLERANCES D'EXTRUSION (+ /-) :

Largeur 2% - Épaisseur 8% - Longueur 2%

Données observées sur la moyenne du lot et non du produit pris séparément.

FILM SANS PHTALATE ET SANS BISPHENOL A. 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