



FICHA TÉCNICA

Producto: FILM STRETCH PARA ENVASADO DE ALIMENTOS (30X300 MTS.)

Descripción:

El Film Stretch, ha sido especialmente diseñado para el envasado de alimentos frescos. Ellos cumplen con las directivas europeas relativas a productos en contacto con alimentos. Son particularmente apropiadas para envasar productos frescos y comidas preparadas, tales como: carne, pollo, queso, vegetales, etc....

CARACTERISTICAS	UNIDAD	METODO	ZB38 – ZB38F
Color Rango de espesor Largo estándar Ancho	Micrón Metro Cms. y Pulg.		Champagne 9,5 1400 30 / 12"
<u>Propiedades Físicas</u>			
Dirección máquina - Resistencia - Elongación	dN / cm ² %	ASTM D882 ASTM D882	250 170
Dirección Transversal - Resistencia - Elongación	dN / cm ² %	ASTM D882 ASTM D882	260 210
<u>Permeabilidad</u> Trasmisión de Oxígeno Trasmisión Anhídrido Carbónico Trasmisión Vapor de Agua	cm ³ / m ² / 24h cm ³ / m ² / 24h g / m ² / 24h	L.N.E. 23°C ; 0% RH Iso 2528 ; 25aC ; 75%RH	15000 90000 155
Migración Global	Mg / dm ²	Directivas CEE: 90/ 128, 85/ 572, 82/ 711 y enmiendas sucesivas	10+ / -3 max

Composición Físico-Química:

- ❖ Film fabricado a base de PVC (Policloruro de Vinilo), más plastificantes, estabilizantes y lubricantes.
- ❖ Todas las Materias Primas e insumos utilizados, cumplen con las restricciones de FDA, Título21, CFR 181.32, CFR 178.2010, 174.5, 167.180, 175.300.
- ❖ Todos los modelos, cumplen con los requerimientos de la Comunidad Europea, en las Directivas 78/142/EEC, 85/572/EEC y 90/128/EEC, incluyendo sus enmiendas, en cuanto a Migración Total y Migración Específica.