



Au service des professionnels

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

BOITE DISTRIBUTRICE HC/HCZ et RECHARGE

Dernière mise à jour, le 29/11/2016

| PROPRIETE | UNITE | METHODE | VALEUR | RESULTAT |
|---|---------------------|-----------|-----------------------|----------|
| <u>Caractéristiques générales</u> | | | | |
| Longueur | ML | | 300/500/1500 | |
| Largeur | cm | | 30 /45 | |
| Couleurs | | | rose/violet/champagne | |
| Epaisseur | μ | | 7.50 mμ à 14 mμ | |
| Diamètre mandrin inter. | mm | | 38/76/113 | |
| <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 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 | |
| <u>Migration</u> | | | | |
| Migration Globale | mg/ dm ² | LNE | 12 (Facteur 2) | Conforme |
| Migration Spécifique DEHA | mg / kg | LNE | 12 (Facteur 1) | Conforme |
| Migration Spécifique Phtalates dans huile | | LNE | Non détecté | 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. 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.

FILM FACTEUR 2 : Convient pour le contact avec les aliments tels que fromages, viandes, fruits et légumes, chocolats, plats cuisinés, féculents...

Ne convient pas pour le contact avec les aliments 100% gras

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.)

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

TOLERANCES D'EXTRUSION :
LARGEUR/EPAISSEUR +/- 8% - LONGUEUR +/-5%