

FICHA TÉCNICA

Referencia: FAL450150014.

Denominación comercial: film estirable manual alimentario.

Características:

- Espesor: 8,5 $\mu\text{m} \pm 12\%$.
- Longitud: 1.500 metros lineales $\pm 5\%$.
- Ancho: 450 mm $\pm 10\text{mm}$.
- Peso del rollo: 8 kilos $\pm 5\%$.
- Material: PVC.
- Color del material: amarillo.
- Presentación: 1 bobina por caja.
- 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 $\pm 5\%$.
 - Resistencia al impacto: 214 gr $\pm 5\%$.
 - Transmisión de O²: 2,018 cc/100in²x24hxatm $\pm 5\%$.



*Este análisis ha sido realizado bajo las siguientes certificaciones: D374 y ASTM D-882.

Legislación aplicable y usos:

- Film de PVC apto para contacto con alimentos.
- Film PVC transparente que cumple con el Reglamento Comunitario 10/2011 de 14 de enero de 2011 y posteriores actualizaciones. Este film es apto para estar en contacto con todo tipo de alimentos salvo, grasas puras, aceites, mantequilla, margarina y otras materias grasas de índole parecida a partir de un factor de conversión X/3: en un almacenamiento prolongado del alimento a temperatura ambiente o inferior, incluido el envasado en condiciones de llenado en caliente y/o el calentamiento hasta una temperatura T donde $70^{\circ}\text{C} \leq T \leq 100^{\circ}\text{C}$ durante un máximo de $T=120/2^{[(T-70)/10]}$. Realizado test de migración de 2 horas a 100°C con los simulantes alimentarios A (10% etanol) y B (Acido Acético 3%) y 10 días a 40°C con el simulante alimentario D2 (aceite Vegetal). En caso de que éste no sea técnicamente posible se utilizará etanol 95% e isoctano (Reglamento UE 2016/1416).

- Cumple con los requisitos pertinentes del Reglamento (CE) 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004, sobre los materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos y por el que se derogan las Directivas 80/590/CEE y 89/109/CEE
- Cumple con el Reglamento (UE) 2023/1442 de 11 de julio de 2023, y el reglamento (UE) 2023/1627 de la comisión de 10 de agosto de 2023 por el que modifica el anexo I del reglamento UE nº 10/2011.
- Ha sido fabricado de acuerdo con las buenas prácticas de fabricación tal como recoge el Reglamento (CE) 2023/2006.
- Cumple con la Directiva 92/62 CE del Parlamento Europeo y del consejo de 20 de diciembre de 1994 relativa a los envases y residuos de los envases.
- No conviene su uso en hornos convencionales ni gril.

Almacenaje:

- Consumir preferentemente antes de 1 año desde la fecha de fabricación. A partir de esta fecha no se garantizan las propiedades de producto, ya que las condiciones de almacenamiento pueden afectar a la vida útil del producto.
- Temperatura ideal de almacenamiento entre 10 y 20°C. Fuera de estas temperaturas el film puede sufrir modificaciones en sus características.
- Evitar temperaturas superiores a 35°C ya que el film se puede encoger. Proteger del frío y la humedad.
- Conservar en embalaje original. Tolerancia permitida según los estándares de nuestra producción: +-10 mm en el ancho; +-5% en Mts; +- 12% en espesor y +- 5% en peso total.
- Evitar la proximidad con sustancias que puedan transmitir olores, especialmente impregnantes (detergente, jabón, aromas varios, etc...).
- No almacenar el producto cerca de cintas transportadoras o lugares donde se pueda cargar de energía estática.

Otros:

- Este film no contiene en la formulación:
 - Nanomateriales.
 - Alérgenos
 - NIAs (Normas Internacionales de Auditoría).
 - Bisfenol A, cumple con el artículo 2213/2018 de 12 de febrero y reglamento (CE)1935/2004.
 - Ftalatos.

Dispensador compatible: envolvedora manual de film alimentario.



Valsay Sistemas de Embalaje S.L.
Pol. Industrial La Nava, Calle A-9
31300. Tafalla, Navarra
☎ 948 71 23 71
✉ valsay@valsay.com
🛒 www.valsay.com

