



France ALU FILM
Zone Industrielle
60730 SAINTE GENEVIEVE
TEL : 03.44.08.60.82 / 03.44.08.95.64
FAX : 03.44.08.60.83
Email : francealufilm@wanadoo.fr

FICHE TECHNIQUE
FILM ETIRABLE PVC A USAGE ALIMENTAIRE

| PROPRIETE | UNITE | METHODE | VALEUR |
|---|----------------------|-----------|-----------------------|
| <u>Caractéristiques générales</u> | | | |
| Longueur | m | | 300/500/1500 |
| Largeur | cm | | 30/45/60 |
| Couleur | | | rose/violet |
| Epaisseur | μ | | 8 |
| Diamètre mandrin inter. | cm | | 4.2 /7.6 (pour 1500m) |
| <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 oxygene | cm3/m2/24h | ASTM | 8500-16000 |
| Transmission CO2 | cm3/m2/24h | ASTM | 40000-100000 |
| Transmission vapeur d'eau | g/m2/24h | ASTM | 650 |
| Anti-buée | seconde | | 55 |
| <u>Migration</u> | | | |
| Migration Globale | mg/ dm ² | LNE | < 10 +/- 3 |
| Migration Specific DEHA | mg / dm ² | LNE | 3 |

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 (norme 2002/72/CE et ses amendements successifs).

Convient pour le contact avec les aliments tels que fromage, viandes, fruits et légumes, chocolats, plats cuisinés, féculents...

FILM SANS PHTALATES

Ne convient pas pour le contact avec les aliments 100% gras ou conservés dans l'huile (beurre, lard, margarine).

Conditions extremes d'utilisation : -30°/+130°

Conditions idéales de stockage : 15/20°C à l'abri de l'humidité.

(Les propriétés peuvent être modifiées dans des conditions de stockage extrêmes.)

Ce film peut être utilisé pour réchauffer les aliments au four à micro-ondes.

NE PAS UTILISER DANS UN FOUR CLASSIQUE.

TENIR HORS DE PORTEE DES ENFANTS.

TOLERANCES D'EXTRUSION : LONGUEUR/LARGEUR/EPAISSEUR 4%