



Au service des professionnels

France ALU FILM

Sarl au capital de 500.000 euros

Zone Industrielle

60730 SAINTE GENEVIEVE

TEL : 03.44.08.60.82 / 03.44.08.95.64

FAX : 03.44.08.60.83

[www.francealufilm.fr](http://www.francealufilm.fr)

LE 02/03/2015

FILM ETIRABLE PVC A USAGE ALIMENTAIRE

*FICHE TECHNIQUE :*

**REF4230/52 ET REF4245/52**

PROPRIETE	UNITE	METHODE	VALEUR
<b><u>Caractéristiques générales</u></b>			
Longueur	m		420
Largeurs	cm		30/45
Couleur			champagne
Epaisseur	μ		8
Diamètre mandrin inter.	cm		52
<b><u>Caractéristiques mécaniques</u></b>			
FORCE	N/mm <sup>2</sup>	ASTM D882	>24
Sens machine			
ELONGATION	%	ASTM D882	115 mini
FORCE	N/mm <sup>2</sup>	ASTM D882	>25
Sens travers			
ELONGATION	%	ASTM D882	144 min.
<b><u>Perméabilité</u></b>			
Transmission oxygene	cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> /24h	ASTM	6000-8500
Transmission CO <sub>2</sub>	cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> /24h	ASTM	17000-26000
Transmission vapeur d'eau	g/m <sup>2</sup> /24h	ASTM	115
Antibuée	seconde		55
<b><u>Migration</u></b>			
Migration Globale	mg/ dm <sup>2</sup>	LNE	< 10 +/- 3
Migration Spécifique DEHA	mg / kg	LNE	13 (limite=18mg)

**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 (Directive 2002/72/CE, 2004/01/CE, 2004/19/CE, 1935/2004 CE, 2005/78/CE, 2007/19/CE, 2008/39/CE et 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 : LONGUEUR/LARGEUR/EPAISSEUR/POIDS +/- 8%