

FICHE TECHNIQUE FOOD STRETCH® PE SC/SCL

REFERENCES : BIOFIL0002, BIOFIL0003, BIOFIL0015, BIOFIL0004, BIOFIL0038, BIOFIL0037, BIOFIL0051, BIOFIL0052, BIOFIL0053, BIOFIL0054, BIOFIL0055.

05-02-2025

Type	FOOD STRETCH® SC
Application	Film étirable alimentaire sans PVC

PROPRIETES DU FILM

	Direction	Unitée	Methode	Epaisseur μ		
EPAISSEUR	-	mm	-	9	10	12
ELONGATION	MD TD	N/mm ²	ASTM D882	≥ 7 $\geq 5,5$	≥ 8 ≥ 6	≥ 8 ≥ 6
TENSION	MD TD	N/mm ²	ASTM D882	≥ 31 ≥ 20	≥ 34 ≥ 23	≥ 35 ≥ 24
ELONGATION	MD TD	%	ASTM D882	≥ 350 ≥ 600	≥ 300 ≥ 600	≥ 400 ≥ 620
OXYGENE PERMEABILITE 23°C – 0% RH	-	cm ³ / m ² .atm. 24 h	ASTM D3985	37500 (test sur 9 μ)		
VAPEUR T. R. 38°C – 90% RH	-	g/ m ² .2 4h	ASTM F1249	60 (test sur 10 μ)		
CO2 T.R. 23 °C – 65% RH	-	cm ³ CO2 / (m ² x 24h x bar)	ASTM F2476	n.d.		

PROPRIETES DIMENSIONNELLES

	Unité	Valeur (tolérance 5%)
DIAMETRE MANDRIN	mm	38/76.2
LARGEUR	mm	300 – 450
LONGUEUR	m	300
PLAGE D UTILISATION	°C	-25 / +90

DUREE DE CONSERVATION ET MANIPULATION DU FILM

Éviter l'exposition du produit à la lumière directe du soleil et/ou aux sources d'UV. Stocker dans un endroit propre et sec à une température de 20°C (max. 30°C) à l'écart de toute émission de moteur à combustion et de toute source de chaleur (voir REG. 2023/2006/EC). Mettre en utilisation les bobines à température ambiante au moins 24 heures avant leur utilisation. Des conditions de stockage incorrectes peuvent entraîner une dégradation et une altération des propriétés du produit, ainsi qu'une altération de son aptitude au contact avec les denrées alimentaires. Nous recommandons d'utiliser le produit dans les six mois suivant la date de production et au plus tard six mois après la date de livraison. Le matériau peut être identifié par le code LDPE 4 selon 97/129/CE.