

# FICHA TÉCNICA: FILM Catering 45 x 190



## I - COMPOSICION

Film adherente de PVC, tiene propiedades de alta adherencia para envasado de alimentos

## II- APLICACION

Este Film es específicamente dedicado al mercado europeo de envasado de alimentos recogidos en el RD 10/2011 de las siguientes familias:

Cereales, derivados de los cereales, productos de pastelería, galletería, bollería y panadería.  
Chocolates, azúcares y sus derivados. Productos de confitería. Salvo Productos de confitería en forma de pasta con grasa en la superficie  
Frutas, Hortalizas y sus derivados. Salvo frutas y hortalizas conservadas en medio oleoso y frutos de cáscara en forma de pasta o crema  
Productos de origen animal y huevos. Salvo los conservados en medio oleoso  
Quesos naturales, con corteza o sin corteza salvo los conservados en medio oleoso.  
Otros productos como: Alimentos fritos o asados, preparados para sopas, sándwiches, tostadas, pizzas, ...

No es adecuado para el envasado de Grasas y Aceites, así como alimentos conservados en dichos medios.

## III- LEGISLACION

Cumple con la normativa Europea en vigor (EC 1935/2004) que concierne materiales en contacto directo con productos alimenticios.

Cumple con la normativa europea N°10/2011/CE y 2002/72/EC y sus enmiendas.

**N°RGS:** 39.005717/J

## IV- PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS

PROPIEDADES MECANICAS			
	<i>Método</i>	<i>Unidad</i>	<i>Valor min.</i>
Resistencia tensión sentido largo: MD	ASTM D882	N/mm <sup>2</sup>	35
Resistencia tensión sentido ancho: TD	ASTM D882	N/mm <sup>2</sup>	25
Elongación en sentido largo: MD	ASTM D882	%	135
Elongación en sentido ancho: TD	ASTM D882	%	185
PROPIEDADES DE PERMEABILIDAD			
Oxígeno (O2)	ISO15105-2 (23°C, 0% RH)	cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> 24h. bar	32000 +/- 20%
Dióxido de Carbono (CO2)	ISO15105-2 (23°C, 0% RH)	cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> 24h. bar	154000 +/- 20%
Vapor de Agua (H2O)	ISO2528 (38°C, 90% RH)	g/m <sup>2</sup> 24h.	310 +/- 20%
CARACTERISTICAS GENERALES			
	<i>Unidad</i>	<i>Valor</i>	
Largo	m	190	+/- 5% +/-
Ancho	mm	450	5 mm +/-
Espesor	Micras	8	10 %
Peso Neto PVC	gr	850	+/- 4%
Peso Mandril	gr	340	+/- 4%
Paletizado	78 cajas x 3 bobinas/ caja	234 bobinas	

# FICHA TÉCNICA: FILM Catering 45 x 190

---

## **V- INFORMACIONES GENERALES**

Condiciones ideales de almacenamiento se sitúan entre 15 y 20°C, en un lugar seco. La caducidad para su uso óptimo es de máximo 6 meses. Posterior las propiedades del material se pueden alterar. Cuando se efectúa el envasado de productos con mayor humedad, se aconseja usar micro-perforaciones. Números y valores de pruebas indicados son promedios para uso de información exclusivamente. Todas informaciones son entregadas de buena fe, sin valor de garantía de parte del fabricante.