FILM STRETCH PARA ENVASADO DE ALIMENTOS (30X300 MTS.)

Color: Champagne · Rango de espesor: 9,5 Micrón · Largo estándar: 1400 Metro · Ancho: 30 Cms. / 12”



Descripción

El Film Stretch ha sido especialmente diseñado para el envasado de alimentos frescos. Cumple con las directivas europeas relativas a productos en contacto con alimentos. Es particularmente apropiado para envasar productos frescos y comidas preparadas, tales como carne, pollo, queso, vegetales, etc.

Características

- Resistencia (Dirección máquina): 250 dN / cm2 (ASTM D882)
- Elongación (Dirección máquina): 170 %
- Resistencia (Dirección Transversal): 260 dN / cm2 (ASTM D882)
- Elongación (Dirección Transversal): 210 %
- Permeabilidad (Transmisión de Oxígeno): 15000 cm3 / m2 / 24h (L.N.E.)
- Transmisión Anhídrido: 90000 cm3 / m2 / 24h (23°C ; 0% RH)
- Transmisión Carbónico: 155 g / m2 / 24h (Iso 2528 ; 25°C)
- Transmisión Vapor de Agua: 75% RH
- Migración Global: 10+ / -3 max (Directivas CEE: 90/128, 85/572, 82/711 y enmiendas sucesivas)

Composición Físico-Química

- Film fabricado a base de PVC (Policloruro de Vinilo), más plastificantes, estabilizantes y lubricantes.
- Todas las Materias Primas e insumos utilizados cumplen con las restricciones de FDA, Título 21, CFR 181.32, CFR 178.2010, 174.5, 167.180, 175.300.
- Todos los modelos cumplen con los requerimientos de la Comunidad Europea, en las Directivas 78/142/EEC, 85/572/EEC y 90/128/EEC, incluyendo sus enmiendas, en cuanto a Migración Total y Migración Específica.