



Au service des professionnels

# FICHE TECHNIQUE

## FILM ETIRABLE PVC A USAGE ALIMENTAIRE

### REFERENCES :

#### RF3600

Dernière mise à jour, le 14/12/2020

PROPRIETES	UNITE	METHODE	VALEUR	RESULTAT
<b>Caractéristiques générales :</b>				
Longueurs	Ml		300	
Largeurs	cm		60	
Couleur				bleu/violet foncé
Epaisseur	μ		7.5	
Diamètre mandrin inter.	mm		38	
Structure	Monocouche			
<b>Caractéristiques mécaniques :</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>Perméabilité :</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>Migrations:</b>				
Migration Globale	mg/ dm <sup>2</sup>	LNE - EN 1181	Limite ≤ .10	Conforme
Migration Spécifique	mg/ kg	LNE par GC-N	Limite LMS totale < 60	Conforme
<b>DECLARATION DE CONFORMITE</b>				

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). FILM SANS PHTALATE ET SANS BISPENOL A

### CONSEILS D'UTILISATION

Convient pour le contact avec tous les aliments à l'exception des aliments 100% gras (dont beurre cacao et beurre fondu), conserves en produits huileux, fruits à coques en pâte ou en crème, sauce à caractère gras telle mayonnaise et ses dérivés.

Si le film est utilisé pour l'emballage d'aliments humides, ne pas hésiter à micro perforer le film.

Pour une adhérence optimale le film et son support doivent avoir une température comprise entre 15° et 30° au moment de l'utilisation. En dessous de 10° le film perd de son collant, mais le retrouve automatiquement à la bonne température.

Film adapté à l'utilisation au four à micro ondes pour le réchauffage et la décongélation sans contact avec les aliments durant 2 heures au maximum à 70° C maximum ou durant 15 minutes au maximum à 100°C maximum. Il n'est pas adapté pour la cuisson en micro ondes.

**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**

La teinte du film alimentaire est obtenue à partir d'un colorant alimentaire : les légères différences de teintes n'ont aucune incidence sur les propriétés du film.

Conditions idéales de stockage : 15/20°C à l'abri de l'humidité. Les propriétés peuvent être modifiées dans des conditions de stockage extrêmes. Délai d'utilisation préconisé : 6 mois après la livraison.

TOLERANCES D'EXTRUSION :  
LONGUEUR +/-4% - LARGEUR +/-2% - EPAISSEUR +/- 10%

	NB UNITES/COLIS	Nbe colis/couche	NB COLIS/"PALETTE
RF3600V	3	38	38 (1X38)

SARL FRANCE ALU FILM [www.francealufilm.fr](http://www.francealufilm.fr)  
Z.I. PETITE CAMPAGNE- 60730 SAINTE GENEVIEVE - FRANCE  
TEL: +33.(0)3.44.08.60.82 / FAX : +33.(0)3.44.08.60.83  
commandes@francealufilm.fr