

# FICHE TECHNIQUE

## FILM ETIRABLE PVC A USAGE ALIMENTAIRE



REF : BF3300HC et Z / BF3450HC et Z / RF3300X4 / RF3450X4 / RF3600 / RF5300 / RF 5450 / FP500

Au service des professionnels

Dernière mise à jour, le 07/08/2019

PROPRIETES	UNITE	METHODE	VALEUR	RESULTAT
<b>Caractéristiques générales :</b>				
Longueurs	Ml		300/500	
Largeurs	cm		30/45/60	
Couleur				rose/violet
Epaisseur	μ		7.5	
Diamètre mandrin inter.	mm		38	
Structure	Monocouche			
<b>Caractéristiques mécaniques :</b>				
	FORCE	N/mm2	MSZ EN ISO 527-1	Min 21
	ELONGATION	%	MSZ EN ISO 527-	Min 100
	FORCE	N/mm2	2 MSZ EN ISO	Min 17
	ELONGATION	%		Min 130
<b>Perméabilité :</b>				
Transmission oxygene	cm3/m2*d	ISO 15105-2	> 12 055	
Transmission vapeur d'eau	g/m2*d	ISO15106-3	174	
<b>Migrations:</b>				
Migration Globale	mg/ dm <sup>2</sup>	LNE - EN 1186-2	Limite ≤.10	Conforme
Migration Spécifique	mg/ kg	LNE par GC-MS	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 BISPHENOL 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 au maximum ou durant 15 minium au maximum à 100°C au 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 +/- 8%

	NB UNITES/COLIS	NB COLIS/"PALETTE
BF3300	6	57 (3X19)
BF3450	6	57 (3X19)
RF3300	4	105 (3X35)
RF3450	4	70 (2X35)
RF5300	4	72 (3X24)
RF5450	4	48 (2X24)
RF3600	3	32 (1X32)

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