P.A. de Lann Vélin
56300 St THURIAU
TEL : 00 33 (2).97.28.31.95
FAX : 00 33 (2).97.28.31.96

Date de révision : 03/07/2020
Version : 14

CB 30 S DISGROUP – KCE 26

I – COMPOSITION

- Film étirable PVC pour l'emballage des produits alimentaires.

II- UTILISATIONS

- Ce film est spécialement dédié au marché Européen pour l'emballage de tous les produits alimentaires à l'exception du 100% gras, de l'huile et des produits conservés dans de l'huile.
- Il est adapté à l'utilisation au four à micro-ondes pour le réchauffage et la décongélation sans contact avec les aliments jusqu'à 70°C maximum pendant 2 heures maximum ou jusqu'à 100°C maximum pendant 15 minutes maximum. Il n'est pas adapté pour la cuisson en micro-ondes.
- Il ne convient pas à l'utilisation au four classique, au four à infra-rouges et au four multi-usages.

III- LEGISLATION

- Ce film répond à la législation Européenne en vigueur (1935/2004/CE) relative aux matériaux destines à être en contact avec des produits alimentaires.
- Ce film respecte le règlement européen N°10/2011/CE et ses amendements successifs..

Les valeurs de migration globale et spécifique du DEHA (N° MCDA : 207) et du plastifiant polymérique (N° MCDA : 73) obtenues dans les simulants A, B et D2 comme indiquées dans le règlement CE n°10/2011 sont en dessous de la limite autorisée dans les conditions de test suivantes :

- Un ratio maximum temps/température de 10 jours à 40°C (règlement n°10/2011 et ses amendements successifs)
- Un ratio surface / volume de 6 (dm^2/ kg or dm^2/L).

IV- PROPRIETES PHYSICO-CHIMIQUES

PROPRIETES MECANIQUES				
		Méthode	**Unité**	**Valeur mini.**
Force à la rupture	MD	ASTM D882	N/mm^2	23
	TD	ASTM D882	N/mm^2	21
Allongement	MD	ASTM D882	%	100
	TD	ASTM D882	%	120
PERMEABILITES				
Oxygène (0_2)		ISO 15105-2 (23°C,0%RH)	cm^3/m^2 24h.bar	10.800 +/-20%
Gaz carbonique (CO_2)		ISO 15105-2 (23°C,0%RH)	cm^3/m^2 24h.bar	63.000 +/-20%
Vapeur d'eau (H_2O)		ISO 2528 (38°C , 90%RH)	g/m^2 24h.	600 +/-20%

CARACTERISTIQUES GENERALES			
	Unité	**Valeur**	
Longueur	m	300	+/- 8 %
Largeur	mm	300	+/-5 mm
Epaisseur	µ	7	+/-15 %
Diamètre mandrin	Mm	36/42	+/- 2 mm
Couleur	Rose		
Structure	Monocouche		

V- INFORMATIONS GENERALES

Les conditions idéales de stockage se situent entre 15 et 20°C dans un local sec et la date limite d'utilisation optimale est de 1 an, sinon les propriétés du film peuvent s'altérer.
Lorsque vous emballez un produit alimentaire à forte teneur en humidité, n'hésitez pas à micro perforer le film.
Les valeurs fournies dans ce document sont transmises à titre indicatif uniquement. Les informations continues dans cette fiche sont fournies en toute bonne foi comme étant exactes, cependant elles ne sauraient constituer un engagement quelconque de notre part.