

	FILM PVC ALIMENTARIO PROFESIONAL	DPTO. DE CALIDAD
		Fecha revisión: 02/01/2023

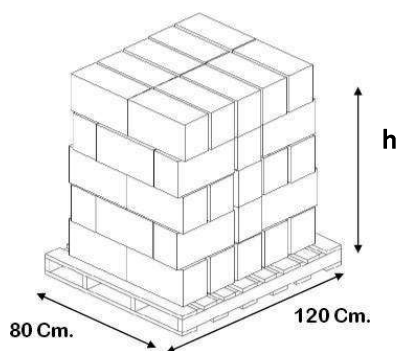
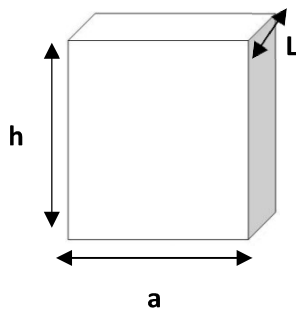
FICHA LOGÍSTICA DE PRODUCTO – Área de Alimentación

Referencia: Film Alimentario PVC

Presentación: Tres bobinas por caja.

Anchos disponibles: 30 cm o 45 cm.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Tamaño del mandril:

48 mm x 58 mm x 335 mm (Ref. 30cm)

48 mm x 55 mm x 485 mm (Ref. 45cm)

CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA

Formato: Caja de cartón.

Dimensiones de la caja:

361 mm (h) x 102 mm (l) x 264 mm (a) (Ref. 30 cm)

496 mm (h) x 102 mm (l) x 264 mm (a) (Ref. 45 cm)

Peso de la caja vacía: 145 g (30cm) / 165 g (45cm)

Unidades por caja: 3 uds.

CARACTERÍSTICAS DE PALETIZADO

Tipo de paletizado: Europallet/Americano

Cajas por capa: 48 (Ref. 30cm) / 48 (Ref. 45cm)

Capas por pallet: 3 (Ref. 30cm) / 2 (Ref. 45cm)

Total cajas por pallet: 144 (Ref. 30cm) / 96 (Ref. 45cm)

Dimensiones estándar del pallet: 1,2 m x 0,8 m x 1,6 (Ref. 30cm) / 1,64 m (Ref. 45cm) (h)

*Nota: Las medidas de peso que figuran en la ficha admiten una tolerancia del 3%

	FILM PVC ALIMENTARIO PROFESIONAL	DPTO. DE CALIDAD
		Fecha revisión: 02/01/2023

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO – Área de Alimentación

Características globales y mecánicas del producto*

Referencia: Film de PVC

Color: Lila o amarillo

Material: Lamina de PVC 100% virgen.

Parámetro	Resultado	Tolerancia	Método de análisis
Peso Neto	Ref. 30 – 795 gr	± 5 %	Báscula
	Ref. 45 – 1185 gr	± 5 %	Báscula
Longitud	Ref. 30 – 267 m	± 5 %	Método Interno
	Ref. 45 – 267 m	± 5 %	Método Interno
Ancho	30/45 cm	± 5 %	Medición
Mandril	305 gr (30 cm) 405 gr (45cm)	± 10 %	Báscula
Espesor	9 µm	± 1 µm	Método Interno
Transmisión de O ₂	2.119 CC/100in ² x24hxatm	± 10 %	Método Interno
Resistencia a la Tracción MD	21 MPa	> 21 MPa	UNE EN ISO 527
Resistencia a la Tracción TD	17 MPa	> 17 MPa	UNE EN ISO 527
Alargamiento (MD)	> 100 %	-	UNE EN ISO 527
Alargamiento (TD)	> 130 %	-	UNE EN ISO 527

** La información técnica aquí ofrecida responde a los parámetros estándar obtenidos por nuestros análisis en laboratorio y se ofrece a título informativo. Pueden no representar los resultados obtenidos en analíticas realizadas en laboratorios ajenos al nuestro.*

El Film de PVC es apto para alimentos según los parámetros de la Legislación Española y Europea sobre materiales plásticos en contacto con alimentos. Producto apto para el uso alimentario en concordancia con el Reglamento Comunitario 10/2011 del 14 de Enero de 2011, nº 1183/2012, nº 348/2013 y de los Reales Decretos 118/2003, 1262/2005, 866/2008 Y 103/2009.

Observaciones

Apto para todo tipo de alimentos salvo grasas y aceites animales puros, mantequilla, margarina y otras materias grasas de índole parecida según Directiva 85/572/CEE.

No apto para uso en microondas ni hornos.

Tiempo máximo de almacenaje: 1 año.

Temperatura de almacenaje de 0º a 30º en un ambiente seco.

Las propiedades del film pueden sufrir alteraciones en condiciones de almacenamiento extremas.

FOIL FIX SL – CIF: B10747889

Carretera de Manuel a Villanueva de Castellón, Km.0,6 - 46660, Manuel (Valencia)

Telf. 962268473 Fax. 962268474 Web. www.cellofix.com