



Au service des professionnels

FRANCE ALU FILM  
Z.I. - 60730 SAINTE GENEVIEVE - FRANCE  
TEL: +33.(0)3.44.08.60.82 / + 33.(0)3.44.08.95.64  
FAX : +33.(0)3.44.08.60.83  
SARL au capital de 500.000 € - RCS BEAUVAIS B 443410717

[www.francealufilm.fr](http://www.francealufilm.fr)

## FICHE TECHNIQUE

### FILM ETIRABLE PVC A USAGE ALIMENTAIRE

#### RECHARGE RF3300 - 102726 & RF3450 - 102727

Dernière mise à jour, le 22/02/2019

PROPRIETE	UNITE	METHODE	VALEUR	RESULTAT
<u>Caractéristiques générales</u>				
Longueur	ML		300	
Largeur	cm		30 /45	
Couleurs			rose/violet/champagne	
Epaisseur	μ		7.50 μm	
Diamètre mandrin inter.	mm		38	
<u>Caractéristiques mécaniques</u>				
FORCE	MPa	MSZ EN ISO 527-1 MSZ EN ISO 527-2 MSZ EN ISO 527-3	>21 Sens machine	
ELONGATION	%		100 mini	
FORCE	MPa		>17 Sens travers	
ELONGATION	%		30 min.	
<u>Perméabilité</u>				
Transmission oxygène	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	
<u>Migration</u>				
Migration Globale	mg/ dm <sup>2</sup>	LNE		Conforme
Migration Spécifique DEHA	mg / kg	LNE		Conforme
Migration Spécifique Phtalates dans huile		LNE	Non détecté	Conforme

#### **DECLARATION DE CONFORMITE**

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. Conforme aux directives 2002/72/CE, 2004/01/CE, 2004/19/CE, 1935/2004 CE, 2005/78/CE, 2007/19/CE, 2008/39/CE, à la note d'information de la DGCCRF n°2004-64 et **Règlement CE n°10/2011 du 14/01/2011** et au règlement correctif EC N°2015/175.

Convient pour le contact avec tous les aliments tels que fromages, viandes, fruits et légumes, chocolats, plats cuisinés, féculents, saufs ceux conservés en produits huileux, graisses et huiles animales & végétales 100% grasses, fruits à coques en pâtes ou crèmes, sauces à caractères gras telle mayonnaise et ses dérivés.

Conditions extrêmes d'utilisation des aliments emballés : -30°/+120°

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 conseillé : 6 mois après expédition de nos entrepôts.

La couleur du film est obtenue à partir d'un colorant alimentaire. Les variations éventuelles de couleur n'ont aucun impact sur les propriétés du film.

TOLERANCES D'EXTRUSION : LARGEUR 2% - EPAISSEUR +/- 8% - LONGUEUR +/-5%

**FILM SANS PHTALATE ET SANS BISPHENOL A. 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**