

FICHA TÉCNICA DE PRODUCTO

Material: **CATERING FCT3 CEC3**
Fecha: **14-03-16**

Edición:
C-4,5-2-05 Rev 2

PROPIEDAD	UNIDADES	METODO	VALOR	VALOR
Espesor Medio	Micras (μm)	D374	8.0	+ - 12%
Tamaño Mandril - (Diámetro interior)	Milímetros (mm)	N/A	40x48 o 50x60	
Metros	Mtros (M)	N/A	250 o 300	+ - 5%
TRANSMISIÓN DE O ₂	CC/100in ² x24hxatm		1,762	+ - 5%
Impacto Dardo	gr		215	+ - 5%
Resistencia a la Tracción (MD)	Kg/cm ²	D882	422	+ - 5%
Resistencia a la Tracción (TD)	Kg/cm ²	D882	421	+ - 5%
Estiramiento (MD)	%	D882	249	+ - 5%
Estiramiento (TD)	%	D882	289	+ - 5%
Modulus 100% (MD)	Mpa		131	+ - 5%
Modulus 100% (TD)	Mpa		122	+ - 5%
Adherencia	gr		110	+ - 5%
Potencia	-	m ² /Kg	100	+ - 5%

La información técnica aquí ofrecida es una guía general y no representa los resultados que puedan ser obtenidos en laboratorios ajenos al nuestro.

Descripción / Legislación aplicable / Uso:

Film de PVC apto para contacto con alimentos. En concordancia con la legislación Española y Europea en materia de materiales plásticos en contacto con alimentos. Cumple con el Reglamento Comunitario 10/2011 del 14 de Enero 2.011 y Directiva Comunitaria 85/572/CE y los Reales Decretos 118/2003, 1262/2005, 866/2008 y 103/2009 así como sucesivas actualizaciones. De acuerdo a estos, el film es apto para todo tipo de alimentos salvo grasas y aceites puros, mantequilla, margarina y otras materias grasas de índole parecida con un factor de conversión de hasta X/3; en un almacenamiento prolongado a temperatura ambiente (max. 40°) o inferior, incluido el calentamiento hasta 70°C durante un máximo de 2 horas, o el calentamiento hasta 100°C durante un máximo de 15 minutos. (Realizado test de migración en aceite de oliva 10 días a 40°C, Simulante A etanol al 50 % y simulante B ácido acético al 3%). No apto para su uso en hornos convencionales ni gril.

Características:

Mantiene los alimentos frescos.
Brillante y transparente.
Anchos disponibles: De 300 mm o 450 mm. Otros anchos a consultar.



Condiciones almacenaje:

Tiempo máximo: 12 meses.
Temperatura ideal de almacenamiento entre 10 y 20° en un ambiente seco con una humedad relativa no superior al 75%.

Tolerancia permitida según los estándares de nuestra producción: ancho de la bobina de + -1cm, espesor + - 12%, largo 5%

Los datos reflejados en el presente documento, son fieles a los proporcionados por el fabricante del producto. Grupo Tav Food no se hace responsable de cualquier daño o consecuencia de la interpretación de dichos datos, siendo meramente orientativos a nivel comercial. Los documentos originales se encuentran depositados en nuestras instalaciones, a disposición de las correspondientes Autoridades Sanitarias.