

FICHE TECHNIQUE

FILM ETIRABLE PVC A USAGE ALIMENTAIRE

BF3300, BF3450, RF3300, RF3450, RF3600, RF5300, RF5450, FP500 pré découpés

REFERENCES	DIMENSIONS	COLIS	COUCHE	PALETTE	PRESENTATION	TYPE DE DECOUPE
BF3300	300 ML X 30CM	6	19	57 (3X19)	Boite distributrice carton verni	Découpe Lame de scie
BF3450	300 ML X 45CM	6	19	57 (3X19)	Boite distributrice carton verni	Découpe Lame de scie
BF3300Z	300 ML X 30CM	6	19	57 (3X19)	Boite distributrice carton verni	Découpe Zip cut
BF3450Z	300 ML X 45CM	6	19	57 (3X19)	Boite distributrice carton verni	Découpe Zip cut
RF3300	300 ML X 30CM	4	35	105 (3X35)	Recharge colis de 4	/
RF3450	300 ML X 45CM	4	35	70 (2X35)	Recharge colis de 4	/
RF5300	500 ML X 30CM	4	24	72 (3X24)	Recharge colis de 4	/
RF5450	500 ML X 45CM	4	24	48 (2X24)	Recharge colis de 4	/
RF3600	300 ML X 60CM	3	32	32 (1X32)	Recharge colis de 3	/
BFHA3300	300 ML X 30CM	6	10	60 (10X6)	Boite distributrice plastique HACCP	Découpe Zip cut
BFHA3450	300 ML X 45CM	6	10	40 (10X4)	Boite distributrice plastique HACCP	Découpe Zip cut
FP520	500 ML X 20CM X 20CM	4	24	96 (4X24)	Recharge colis de 4 avec pré découpe	/
FP530	500 ML X 30CM X 30CM	4	24	72 (3X24)	Recharge colis de 4 avec pré découpe	/
FP535	500 ML X 35CM X 35CM	4	24	72 (4X24)	Recharge colis de 4 avec pré découpe	/
FP540	500 ML X 40CM X 40CM	4	24	48 (2X24)	Recharge colis de 4 avec pré découpe	/
FP545	500 ML X 45CM X 45CM	4	24	48 (2X24)	Recharge colis de 4 avec pré découpe	/

CARACTERISTIQUES GENERALES	UNITE	VALEUR	RESULTAT
Longueurs	ML	300/500	
Largeurs	CM	20/30/35/40/45/60	
Couleur			rose/violet/bleu
Epaisseur	Mμ	7.5 mμ / 8 mμ	
Diamètre mandrin inter.	mm	38	
Structure			Monocouche
Utilisation			Manuelle

TOLERANCES DE FABRICATION : LONGUEUR +/-4% - LARGEUR +/-2% - EPAISSEUR +/- 10%

CONSEILS D'UTILISATION

Convient pour le contact avec tous les aliments à l'exception des aliments 100% gras (dont beurre cacao et beurre fondu), des émulsions de type beurre ou margarine, des confiseries en pâte avec des matières grasses en surface, des 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 maximum ou durant 15 minutes au maximum à 100°C maximum. Il n'est pas adapté pour la cuisson en micro ondes.

Condition extrêmes d'utilisation des aliments emballés : -30°C/+120°C.

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. Une bobine récemment produite contient de l'air qui donne au film un aspect plus clair; avec le temps, l'air s'échappe et la couleur du film fonce.

POUR CONTACT ALIMENTAIRE

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

CONTACT : qualite@francealufilm.fr

La traçabilité du produit figure sur l'emballage, à l'intérieur de la boîte distributrice, ou sur le mandrin

Dernière mise à jour, le 07/02/2023