

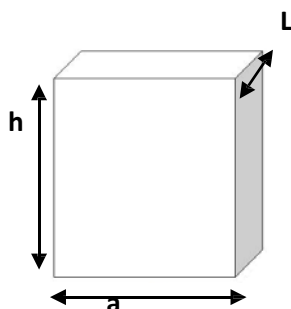
FICHA LOGÍSTICA DE PRODUCTO – Área de Alimentación

Referencia: Film Alimentario PVC 400 mm – 8,5 micras

Presentación: Bobinas con caja individual.

Color: Amarillo.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO



CARACTERÍSTICAS DEL ENVASE

Formato: Caja de cartón.

Peso Bruto: 6.680 g ($\pm 10\%$)

Peso Mandril: 700 g ($\pm 10\%$)

CARACTERÍSTICAS DE LA CAJA

Formato: Caja de cartón

Unidades por caja: 1

Dimensiones de la caja:

185mm x 185mm x 415mm

CARACTERÍSTICAS DE PALETIZADO

Tipo de paletizado: Europallet

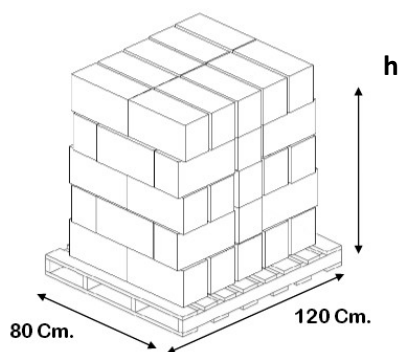
Cajas por capa: 24 cajas

Capas y altura por pallet:

3 capas (1245 mm)

Dimensiones pallet: 1,2m x 0,8m x 1415 mm

Peso neto del pallet + film de paletizar: 25 Kg



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

FILM de PVC – Área de Alimentación**Características globales y mecánicas del producto*****Referencia:** Film Alimentario PVC 400 mm – 8,5 µm**Color:** Amarillo**Aplicación:** Automática

Parámetro	Resultado	Tolerancia	Método de análisis
Longitud	1500 metros	+/- 5%	N/A
Espesor	8,5 µm	+/- 10%	D374
Transmisión de O2	2.018 CC/100in2x24hxatm	+/-5%	
Resistencia a la Tracción MD	42 MPa	> x	D882
Resistencia a la Tracción TD	30 MPa	> x	D882
Estiramiento (MD)	200 %	> x	D882
Estiramiento (TD)	220 %	> x	D882

** 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.

Tiempo máximo de almacenaje: 6 meses.

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

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