

SPECYFIKACJA PRODUKTU

WORKI PRÓŻNIOWE PA/PE

1. Producent:

„FOL-PACK” PRODUCENT OPAKOWAŃ Sp. z o. o.
Ul. Wjazdowa 47, 26-200 Końskie

2. Dane techniczne:

- Materiał: PA/PE
- Kolor: Transparent/Niebieski transparent
- Rozmiar worka: Zgodnie z zamówieniem klienta

PARAMETRY FOLII								
GRUBOŚĆ /TOLERANCJA	μm	65 -/+ 10%	80 -/+ 10%	85 -/+ 10%	90 -/+ 10%	100 -/+ 10%	120 -/+ 10%	ISO 4593
GRAMATURA	g/m ²	62,4 -/+ 6 %	74,6 -/+ 6 %	78,5 -/+ 6 %	82,9 -/+ 6 %	92,2 -/+ 6 %	110,7 -/+ 6 %	-
WYTRZYMAŁOŚĆ WZDŁUŻNA	N/mm ²	min 26	min 30	min 30	min 30	min 30	min 25	ISO 527 - 1, - 3
WYTRZYMAŁOŚĆ POPRZECZNA		min 21	min 25	min 25	min 25	min 25	min 20	
WSPÓŁCZYNNIK TARCIA	-	< 0,25	< 0,25	< 0,25	< 0,25	< 0,25	< 0,25	ISO 8295
TEMPERATURA ZGRZEWANIA	°C	115 ÷ 140	115 ÷ 140	115 ÷ 140	115 ÷ 140	115 ÷ 140	115 ÷ 140	-
PRZEPUSZCZALNOŚĆ PARY WODNEJ	g/(m ² ·24h)	H ₂ O max. 12	H ₂ O max. 6,5	H ₂ O max. 6	H ₂ O max. 5,5	H ₂ O max. 5	H ₂ O max 5	ASTM F 1249-05 [38°C, 90%RH]
PRZEPUSZCZALNOŚĆ TLENU	cm ³ /(m ² ·24h·bar)	O ₂ max. 105	O ₂ max. 80	O ₂ max. 80	O ₂ max. 75	O ₂ max. 75	O ₂ max. 70	ASTM D 3985-05 [23°C, 0%RH]

3. Zastosowanie:

W produkcji artykułów spożywczych:

- Worki przeznaczone do pakowania żywności tłustej, uwodnionej i suchej takiej jak: mięso i wędliny, wędzonki, wyroby nabiałowe, dania gotowe, ryby, ryby wędzone, przetwory rybne, owoce morza, warzywa, pieczywo, produkty sypkie.
- Produkowane z materiałów i w warunkach spełniających wymagania przepisów o produktach przeznaczonych do kontaktu z żywnością

4. Zalecane warunki kontaktu z żywnością:

- Wszelkie długotrwałe przechowywanie w temperaturze pokojowej lub niższej
- przechowywanie – w warunkach chłodzenia i mrożenia
- Sprawdzenie przydatności materiału do konkretnych aplikacji pozostaje po stronie klienta.

Badania migracji globalnej i specyficznej obowiązują dla każdego czasu przechowywania w powyższych warunkach.

Folia spełnia wymagania UE dla tworzyw sztucznych przeznaczonych do kontaktu z żywnością.

Sumaryczna zawartość metali ciężkich (Cd, Pb, Cr(VI), Hg) nie przekracza 100 mg/kg.

Poziom migracji globalnej nie przekracza 10 mg/dm² lub 60 mg/kg.

Stosunek powierzchni kontaktu z żywnością do objętości wykorzystany do stwierdzenia zgodności wyrobu:
6 dm²/kg.

5. Warunki przechowywania:

Temperatura 5-30°C, wilgotność 30-70%. Składowanie w oryginalnych opakowaniach na paletach w suchym zamkniętym pomieszczeniu, chronionym przed działaniem promieni słonecznych, w odległości min 1,5 m od czynnych urządzeń grzewczych. Przed poddaniem obróbce towar trzeba magazynować przez 24h w warunkach produkcyjnych.

6. Warunki przydatności i gwarancji:

Przydatność: 24 m-ce od daty produkcji widocznej na etykiecie.

Okres gwarancji: 6 m-cy od daty produkcji. Po tym czasie reklamacje nie będą rozpatrywane.

Podstawą złożenia reklamacji jest nr partii wraz z etykietą.