

**FILM ÉTIRABLE ALIMENTAIRE 300 M X 45 cm**  
**PERFORMANCE PROFESSIONNELLE**
**CARACTÉRISTIQUES**

|                 |  |
|-----------------|--|
| Produit         | Film étirable Alimentaire                                      |
| Longueur        | 300 mètres (+/-7%)   |
| Largeur         | 450 mm (+/-5mm)  |
| Présentation    | Bobine   |
| Conditionnement | Recharge (colis de 4)  |
| Découpe         | /  |
| Composition     | PVC  |
| Couleur         | Rose / Violet  |
| Structure       | Monocouche   |
| Utilisation     | Manuelle   |
| Épaisseur       | 7,5 Mμ (+/-7%)   |
| Mandrin         | Largeur 485 mm - ID 38 / ED 47 mm                              |
| Tracabilité     | Numéro de lot + date fabrication sur mandrin et colis groupage |


**CONSEILS D'UTILISATION**

- 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 être à 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 microondes 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 microondes.
- Condition extrêmes d'utilisation : -20°C/+100°C.

**CONFORMITÉ ALIMENTAIRE**

- Convient pour le contact avec tous les aliments à l'exception des aliments 100% gras, 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 et sauce à caractère gras telle mayonnaise et ses dérivés.
- 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 : règlements CE n°: 1935/2004 , n°2023/2006 et n°10/2011



**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**

**INFORMATIONS LOGISTIQUES**

|                       |                            |
|-----------------------|----------------------------|
| <b>EAN-13-PRODUIT</b> |                            |
| EAN 13 CARTON         | 3 760082 010447            |
| Colisage              | 4 rouleaux                 |
| Nb Colis/couche       | 35 colis                   |
| Nb couche             | 2                          |
| Nb de colis/palette   | 70                         |
| Nb UVC/palette        | 280                        |
| Dimension du colis    | 160 X 160 (X Ht 500) mm    |
| Dimension palette     | palette perdue 80 X 120 CM |
| Hauteur palette       | 120 cm                     |
| Code Douanier         | 3920431000                 |

**CONDITIONS IDÉALES DE STOCKAGE**

- Stocker à l'abri de l'humidité.
- Température entre 15 et 20°.
- Utilisation recommandée dans un délai de 12 mois après livraison.

**INFORMATIONS PRODUIT**

- Le PVC est issu à minimum 55% de ressources renouvelables.
- La boîte en carton, le mandrin et la lame de découpe sont recyclables, à trier bac jaune.
- 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.
- Nos cartons et palettes sont en conformité avec la Norme EUDR.

*Tous les renseignements fournis sont donnés à titre indicatif et sont susceptibles d'être modifiés par France AluFilm*