

PVC Folien

Produktbeschreibung

Art.-Nr.	Bezeichnung	Breite (mm)	Länge (Lfm)	Dicke (my)
3708	Film-Cutmaster	300	300	8
3709	Film-Cutmaster	450	300	8
3725	Film-Cutmaster	600	300	8
3750	Film-Box	300	300	8
3751	Film-Box	450	300	8

Art.-Nr.	Bezeichnung	Masse BxL (mm)	Laufmeter	Dicke (my)	Kerndurchmesser (mm)
3353	Perfo-Film	200x200	500	8	76
3356	Perfo-Film	300x300	500	8	76

Material/Zusammensetzung

PVC (VLMF36)

Durchlässigkeit	Einheit	Methode	Wert
OTR	cm ³ /m ² /24h.bar	ISO 15105-2 (23°C, 0% RH)	8000
COTR	cm ³ /m ² /24h.bar	ISO 15105-2 (23°C, 0% RH)	61000
WTR	g/m ² /24h.bar	ISO 2528 (23°C, 75% RH)	155

Lagerung

Lagertemperatur:	15-20°C
Relative Luftfeuchtigkeit:	trocken
Lagerzeit:	1 Jahr
Lagerbedingungen:	vor direkter Sonneneinstrahlung schützen

Verwendungszweck

Die Produkte sind für den direkten Kontakt mit folgenden Lebensmittelarten geeignet:

- wässrige
- trockene
- saure
- fetthaltige
- alkoholhaltige

Z. B. Käse, Fleisch, Fisch, Sandwich, Früchte, Gemüse und tiefgefrorene Produkte.

Arten von Lebensmitteln, die mit dem Material **NICHT** in direkten Kontakt kommen sollen:

- Reines Fett und Öl, marinierte und in Öl eingelegte Produkte

Anwendungen:

- Kühlung und Tiefkühlung
- Erhitzen auf 70°C bis zu 2 h oder auf 100°C bis zu 15 min
- Langzeitlagerung bei Raumtemperatur oder darunter
- Bei Verwendung in der Mikrowelle zum Auftauen und Aufwärmen ohne direkten Lebensmittelkontakt

Anwendungen, für die das Material **NICHT** geeignet ist:

- Traditioneller Ofen, Infrarotofen, Mehrzweckofen

Bestätigungen

Diese Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen:

- VERORDNUNG (EG) Nr. 2023/2006** über gute Herstellungspraxis für Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Seite 2 / 4

PRODUKTE-SPEZIFIKATION_00097 KONFORMITÄTSERKLÄRUNG



VERORDNUNG (EG) Nr. 1935/2004 über Materialien und Gegenstände, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

VERORDNUNG (EU) Nr.10/2011 über Materialien und Gegenstände aus Kunststoff, die dazu bestimmt sind, mit Lebensmitteln in Berührung zu kommen

Gesamtmigration

Unter den folgenden Bedingungen geprüft:

Simulanz	Zeit	Temperatur
<input checked="" type="checkbox"/> A: Ethanol 10 Vol.-%	10 Tage	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> B: Essigsäure 3 Gew.-%	10 Tage	40°C
<input checked="" type="checkbox"/> D2: Pflanzliches Öl	10 Tage	40°C

Die Gesamtmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzen und mit Berücksichtigung des Korrekturfaktors 2 unter dem Limit von 10mg/dm².

Angaben zur spezifischen Migration

Von folgenden Monomeren, beziehungsweise deren Zusammensetzungen, für die ein spezifisches Migrationslimit und Einschränkungen gelten, werden die Grenzwerte eingehalten:

Monomer / Additive	PM Ref.	Specific Migration Limit(s) (ppm):
Acetic acid, vinyl ester	10120	12
Adipic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	31920	18
ESBO, epoxidised soybean oil	88640	60
Formaldehyde-1-naphthol, copolymer	54930	0.05
Polyesters of 1,2-propanediol and/or 1,3- and/or 1,4-butanediol and/or polypropyleneglycol with adipic acid, also end-capped with acetic acid or fatty acids C12-C18 or n-octanol and/or n-decanol	76866	30
Terephthalic acid, bis(2-ethylhexyl) ester	92200	60
VCM, vinyl chloride monomer	26050	0.01
Zn	/	5

NIAS

Potenzielle NIAS stehen unter laufender Risikobewertung mit anerkannter Methode.

Berechnungsgrundlage

Verhältnis der mit dem Lebensmittel in Berührung kommenden Fläche zum Volumen, anhand dessen die Konformität des Materials oder Gegenstandes festgestellt wurde: 6 dm²/kg.

Dual-Use-Additive

Folgende Dual-Use-Additive können im Material enthalten sein:

Dual used Additive	PM Ref.	E number	Conc. Maxi (ppm)
Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids	30401	E472a	80000
Sodium hydrogen carbonate	42500	E500	100

Andere Substanzen

Der Hersteller bestätigt, dass folgende Stoffe dem Material nicht absichtlich zugefügt werden:

- Phtalate
- Nanopartikel
- BPA
- BADGE,NODGE,BFDGE

Disclaimer

Diese Bestätigung gilt für das von uns gelieferte Material wie beschrieben. Danach erfüllt das Material bei Beachtung der angegebenen Lebensmittelkontaktbedingungen die Vorgaben dieser Richtlinien für den Kontakt mit den angegebenen Füllgütern. Von der über die Vorgaben der Richtlinien hinausgehenden Eignung des Materials für das vorgesehene Füllgut hat sich der Verwender selbst zu überzeugen.

Reklamationen

Lieferungen, die von den aufgeführten Spezifikationen abweichen, werden zurückgenommen und nach Überprüfung ersetzt.

Erstellt durch: STOL Datum: 03.09.2021	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf)		Version: 9 Ersetzt Version: 8
---	--	---	--