



Dehnfilm

Produktbeschreibung

Art.-Nr.	Bezeichnung	Farbe	Masse	Dicke (µm)	Aussendurchmesser (mm)
3738	Dehnfilm	Champagn	33 cm x 2000 m	12	195
3739	Dehnfilm	Champagn	40 cm x 2000 m	12	195
3740	Dehnfilm	Champagn	45 cm x 2000 m	12	195
3741	Dehnfilm	Champagn	50 cm x 2000 m	12	195
3742	Dehnfilm	Champagn	60 cm x 2000 m	12	195

Material / Zusammensetzung

PVC Zenium L

Lagerung

Lagertemperatur: Raumtemperatur
Relative Luftfeuchtigkeit: trocken

Verwendungszweck

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

- wässrige
- trockene
- saure
- fetthaltige (Korrekturfaktor X/3)



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

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

Anwendungen:

- Tiefkühlung -20°C
- Erhitzen auf 70°C bis zu 2 h oder auf 100°C bis zu 15 min
- Langzeitlagerung unter 30 Tage bei Raumtemperatur oder darunter

NICHT geeignete Anwendungen:

- Backofen
- Mikrowelle

Konformitätserklärung

Diese Artikel entsprechen den folgenden Bestimmungen und sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln geeignet.

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

Globalmigration

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 Globalmigrationswerte liegen mit den getesteten Simulanzen und unter Anwendung der Korrekturfaktors X/3 unter dem Limit von 10 mg/dm² oder 60 mg/kg.

Spezifische 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
DEHA, di-ethylhexyl adipate	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
VCN, vinyl chloride monomer	26050	0.01
Zinc	/	5

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.

NIAS

Potenzielle NIAS stehen unter laufender Risikobewertung mit anerkannter Methode

Dual-Use-Additive

Folgende Dual-Use-Additive sind im Material enthalten:

Dual used Additive	PM Ref.	E number	Conc. Maxi (ppm)
Acetylated mono- and diglycerides of fatty acids	30401	E472a	40000
Sodium hydrogen carbonate	42500	E500	100



Andere Substanzen

Der Hersteller bestätigt, dass im Packmittel folgende Stoffe nicht absichtlich in der Produktion zugesetzt werden:

- BADGE,NODGE,BFDGE
- BPA
- Nanopartikel
- Phthalate

Reklamationen

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

Erstellt durch: STOL Datum: 04.12.2020	Freigegeben durch: MEI Andreas Meier (Leiter Einkauf) 	Version : 8 Ersetzt Version: 7
---	---	---