

Datenblatt

Type:	PE-Frischhaltefolie 9 my, weiß und gold
Rohstoffaufbau:	Polyethylen, umweltfreundlich, ohne Weichmacher
Anwendung:	Frischhaltefolien
Einsatzbereich:	Verpacken von Wurst, Fleisch, Käse, Obst, Gemüse und anderen Lebensmitteln

Lebensmittelrechtliche Bestimmungen

Die verwendeten Rohstoffe und Additive sind für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln zugelassen. Sie erfüllen die Bedingungen der

- ⑩ EU-Rahmenverordnung für Bedarfsgegenstände: (EG) Nr. 1935/2004
- ⑩ Verordnung zur guten Herstellungspraxis (EG) Nr. 2023/2006
- ⑩ LFBG §30 und §31
- ⑩ BGVO, Bedarfsgegenständeverordnung vom 07. April 2003
- ⑩ Verordnung (EU) Nr. 10/2011 und nachfolgende Ergänzungen

Das Fertigungsverfahren entspricht dem neusten Stand der Technik. Die Gefahr einer nachteiligen Veränderung der Stoffe ist durch das Herstellungsverfahren auszuschließen. Die freigegebenen und erprobten Rezepturen bzw. Spezifikationen sind jederzeit reproduzierbar. Unsere Frischhaltefolie ist physiologisch unbedenklich.

Besondere Eigenschaften

- ⑩ Definierte Hafteigenschaft, nach Kundenwunsch
- ⑩ Haftet gegen sich selbst, Glas, Keramik, Kunststoff und dergleichen
- ⑩ Gute Festigkeiten längs und quer, extrem dehnfähig
- ⑩ Atmungsaktiv, tiefkühl geeignet
- ⑩ Recyclingfähig

Mechanische Eigenschaften nach DIN EN ISO 527

Foliendicke:	9 my
Reißfestigkeit MD/CD in N/mm ² :	> 24 / > 24
Reißdehnung MD/CD in %:	> 200 / > 600
Wasserdampfdurchlässigkeit:	10 g/m ² x d (Literaturangaben)
Sauerstoffdurchlässigkeit:	10.000 cm ³ / m ² x d x bar (Literaturangaben)
Kohlendioxid durchlässigkeit:	44.000 cm ³ / m ² x d x bar (Literaturangaben)

Lieferform:

Folienrollenware auf Papp-Hülsen
Kennzeichnung und Verpackung nach Absprache