

Descrizione: Busta a media barriera ai gas realizzata con film coestruso composto da poliammide e strato saldante in polipropilene.

Applicazioni: Confezionamento sottovuoto di alimenti freschi o lavorati vario tipo (carni fresche, formaggi, salumi, pesce, etc etc).
 Il materiale è idoneo per trattamenti termici di cottura e/o pastorizzazione ad una temperatura massima di 121°C per non oltre 4 ore.

Caratteristiche	Unità	Metodo	SF 90	SF 150					Tolleranze
Spessore totale	microns	DIN53370	90	150					± 10%
Grammatura totale	g/m ²	DIN53104	85,4	146,2					± 10%
Permeabilità al vapor acqueo*	g/m ² 24h	Calcolato	< 4,5	< 3					/
Permeabilità all'ossigeno*	cc/m ² 24h	ISO 15105-2 50% R.H. - 23°C	< 40	< 20					/
Permeabilità all'anidride carbonica*	cc/m ² 24h atm	Calcolato	< 225	< 100					/
Permeabilità all'azoto*	cc/m ² 24h atm	Calcolato	< 11,3	< 5					/
Dimensioni Esterne	mm	/	da 100 a 300 mm						± 5 mm
			da 301 a 600 mm						± 7 mm
			da 601 a 1300 mm						± 10 mm
Dimensione della saldatura per soffiotti e buste a 3 saldature non stampate	mm	/	7,5 **						± 4,5 mm
Dimensione della saldatura per soffiotti e buste a 3 saldature stampate	mm	/	7,5 **						± 2,5 mm
Temp. di utilizzo con alimenti (min-max)	°C	/	da -40 a +40°C per qualsiasi tempo di contatto; fino a 121°C max 4 ore						

*valori indicativi ricavati da calcoli teorici

** diventa 15 mm per saldatura di fondo di buste a soffiotto con dimensione superiore ai 200 mm e buste snip- 25 mm per buste con Euroforo
 Il materiale deve essere conservato in luogo pulito e al riparo della luce con temperature comprese tra 15 e 25 °C e umidità relativa tra 50 e 75 %

Il materiale è idoneo al contatto alimentare secondo quanto prescritto dal D.M. 21/03/73 e s.m. nonché regolamento 10/2011/CE, 1935/2004/CE e successivi aggiornamenti e modifiche.

Il materiale è microndabile fino a 900 Watt per 8 minuti

Tutti i valori indicati corrispondono al meglio delle nostre conoscenze. L'utilizzatore finale ha la responsabilità di provare il materiale fornito da Niederwieser Spa nelle reali condizioni d'uso, verificandone l'idoneità e compatibilità con il proprio processo di lavorazione non essendo questo sotto il diretto controllo della Niederwieser Spa

Div. Food Packaging

I41011 Campogalliano (MO), Via Zamboni 14, Tel. +39 059 852511, Fax +39 059 527107

info@alcom.it, www.alcom.it

Sede legale ed amministrativa:

Niederwieser S.p.A., I-39050 S. Giacomo di Laives (BZ), Via Vurza 12, Tel. +39 0471 255900, Fax +39 0471 251544

Capitale sociale € 1.000.000,00 - Cod. fiscale, part. iva e numero iscrizione registro imprese di BZ n. 00191900216