

Descrizione: Busta a media barriera ai gas prodotta a partire da film coestruso composto da poliammide e strato saldante in polietilene.

Applicazioni: Confezionamento sottovuoto di prodotti vari quali affettati, carni fresche o stagionate, prodotti di gastronomia, prodotti da forno ecc. ecc.
 La conservazione di alimenti in atmosfera modificata è possibile ma deve essere verificata in funzione del prodotto contenuto, della miscela di gas usati e della durata richiesta (shelf life).

Caratteristiche	Unità	Metodo	70	80	90	100	105	120	Tolleranze
Spessore totale	microns	DIN 53370	65	80	90	100	100	120	± 10%
Grammatura totale	g/m ²	DIN 53104	63,2	78,1	81,7	96,6	98,7	115,1	± 10%
Permeabilità al vapor acqueo*	g/m ² 24h	Calcolato	<5	<4	<5	<3,5	<3,5	<3	/
Permeabilità all'ossigeno*	cc/m ² 24h	ISO 15105-1 23°C; 0% U.R.	<65	<60	<65	<60	<40	<60	/
Permeabilità all'anidride carbonica*	cc/m ² 24h atm	Calcolato	<200	<190	<200	<190	<130	<190	/
Permeabilità all'azoto*	cc/m ² 24h atm	Calcolato	<15	<12	<15	<12	<10	<12	/
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; da 41° a 70 °C max 2 ore; da 71° a 100°C max 15 minuti						

*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

Alcune tipologie sono anche disponibili in versione blu trasparente, bianco coprente o nero coprente

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.

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

I-41011 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