



FICHA TÉCNICA

Bolsa de vacío de cocción para uso en contacto con alimentos

Material: PA Y PP CO-EXTRUSIONADO

Color: Transparente

Espesor: $\pm 90\mu\text{m}$

COMPOSICIÓN

90 μm

20

70

PROPIEDADES MECÁNICAS

	RE>SULTADO	UD	MÉTODO
TRACCIÓN LONGITUDINAL	≥ 48	MPa	ASTM D882-12
TRACCIÓN TRANSVERSAL	≥ 29	MPa	ASTM D882-12
ELONGACIÓN LONGITUDINAL	≥ 507	%	ASTM D882-12
ELONGACIÓN TRANSVERSAL	≥ 356	%	ASTM D882-12

PERMEABILIDAD

OXIGENO	90 μm	≤ 250	cm ³ /m ² /24h	23°C; 0%RH
AGUA	90 μm	≤ 10	g/m ² /24h	38°C, 90%RH

COND I C I O N E S D E U S O

Estas bolsas se han denominado multicapa, por su composición que favorece la cocción de alimentos con un tratamiento térmico de 2 horas a 121° C en el método tradicional.
No apto para horno.

COND I C I O N E S D E A L M A C E N A M I E N T O

El producto debe ser almacenado en un lugar seco y limpio fuera del alcance de la luz solar directa y lejos de cualquier fuente de calor.

Las temperaturas recomendadas para el almacenamiento son de 10°C a 25°C y humedad relativa entre 40 y 70%.

El material más antiguo siempre se debe utilizar en primer lugar.

No abra los paquetes externos con objetos afilados que puedan dañar el producto.

No superponga palets sin una barrera apropiada.

Nuestros proveedores declaran que en su proceso de fabricación no utiliza materiales reciclados.