

FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Sac sous vide 90 microns**

Codes Bobet : Voir tableau ci-dessous

Unité de vente : **Mille**



Photos non contractuelles

Code	Descriptif	Code	Descriptif	Code	Descriptif
23345	150 x 200	23349	200 x 200	4128	250 x 600
23324	150 x 250	4120	200 x 250	23352	250 x 700
23346	150 x 300	23350	200 x 270	6747	300 x 300
23355	150 x 365	4121	200 x 300	4127	300 x 400
4119	160 x 225	4122	200 x 400	4126	300 x 500
4116	160 x 275	4123	250 x 300	4130	350 x 450
23347	180 x 250	23351	250 x 350	4133	400 x 500
23348	180 x 300	4124	250 x 400	4134	400 x 600
				23353	500 x 700
				23354	500 x 800

CARACTERISTIQUES

- Matière : Film 3 soudures, PA (Polyamide)20 μ / PE(Polyéthylène)70 μ
- Epaisseur : 90 microns
- Non rétractable
- Péréemption du produit : 3 ans
- Convient au refroidisseur à air : -30°C
- Poids : 83 g/m²
- Résistance à la traction : Machine direction: >40 et Transversal direction: >20 N/15mm
- Allongement à la rupture : Machine direction: >150 et Transversal direction : >200 %
- Résistance des soudures : >25 N/15mm
- Taux de transmission d'oxygène : < 55 cm³ /m²*24h ad 1 atm
- Taux de transmission de vapeur d'eau : < 3 g/m²*24h ad 1 atm

UTILISATIONS :

Pour le conditionnement et la conservation sous vide des denrées alimentaires

CONSEILS D'UTILISATION / STOCKAGE :

- Réchauffage des sac sous vide au bain-marie avec temps selon T° suivantes:

- * Temperature :70°C = temps 120 mn
- * Temperature :80C = temps 60 mn
- * Temperature :90°C = temps 30 mn
- * Temperature :100°C = temps 15 mn

- Stockage : Le produit doit être stocké dans un endroit sec et à l'abri de la lumière entre 15 et 20°C et à une

humidité entre 40 et 60%

CONDITIONNEMENT :

Conditionné en sachets de 100 sacs

ALIMENTARITE :

Marchandises destinées au contact alimentaire et conformes :

- Aux dispositions du règlement n°10/2011, 1935/2004/CE et ses amendements.

