

## TECHNICKÝ LIST – PVC FÓLIE

Fólie jsou vyrobeny z polyvinylchloridu bez použití ftalátů a navinuty na dutinky s průměrem 76 - 112 mm.

Tento výrobek je vhodný pro styk s následujícími potravinami:

- Obiloviny, výrobky z obilovin, pečivo, sušenky, moučníky a jiné pekařské výrobky
- Čokoláda, výrobky s čokoládovou polevou, náhražky čokolády a výrobky s polevou z náhražek čokolády
- Cukrovinky: v pevné formě:
  - + s tukovými látkami na povrchu
  - + ostatní
- Celé ovoce, čerstvé nebo chlazené, neloupané
- Sušené nebo dehydratované ovoce, vcelku, nakrájené na plátky nebo ve formě moučky či prášku
- Celá zelenina, čerstvá nebo chlazená, neloupaná
- Zpracovaná zelenina
  - + sušená nebo dehydratovaná zelenina, celá, nakrájená na plátky nebo ve formě moučky nebo prášku
  - + čerstvá zelenina, oloupaná nebo nakrájená
- Ryby – čerstvé, chlazené, zpracované, solené nebo uzené, včetně jiker
- Korýši a měkkýši (včetně ústřic, mušlí a hlemýžďů) – čerství, ve skořápce
- Maso všech živočišných druhů (včetně drůbeže a zvěřiny):
  - + čerstvé, chlazené, solené, uzené
  - + zpracované masné výrobky (například šunka, salám, slanina, uzeniny a další) nebo masové pasty, krémy
- Sýry:
  - + bloky s nepoživatelnou kůrou
  - + přírodní sýry bez kůry nebo s poživatelnou kůrou (gouda, camembert a podobné sýry) a tavené sýry
- Smažené a pečené potraviny
  - + smažené brambory, koblihy a podobné výrobky
  - + živočišného původu
- Hořčice (kromě hořčice v prášku)
- Sendviče, toastový chléb, pizza a podobné výrobky obsahující jakýkoli druh potraviny
  - + s tukovými látkami na povrchu
  - + ostatní
- Sušené potraviny
  - + s tukovými látkami na povrchu
  - + ostatní
- Zmrazené nebo hluboce zmrazené potraviny

Vhodný kontakt se všemi typy potravin kromě tukových potravin, u kterých nelze použít korekční faktor 3 a více.

Fólie je určena pro následující použití:

- kontakt po dobu až 30 dnů při teplotách do 40 °C
- pro všechny doby skladování balených potravin v chlazených a zmrazených podmínkách, včetně podmínek plnění za horka a/nebo zahřívání až na 70 °C po dobu maximálně 2 hodin a až do 100 °C po dobu maximálně 15 minut



Fólie se aplikuje za běžných teplot (5 - 25 °C). Skladování zabalené potraviny je doporučeno v rozmezí - 40 až + 40 °C.

Fólie je vhodná pro použití v mikrovlnné troubě. Fólii je nutné několikrát propíchnout.

**Technické parametry:**

Parametr	Jednotka	Hodnota	Zkušební metoda, protokol, tolerance
Návin	m	300 – 2500	
Balení	ks/box	1	
Tloušťka	μm	8 – 21	± 5%
Šíře	mm	250 - 1000	± 2%
<b>Napětí v tahu</b> - směr podélně - směr napříč	MPa MPa	Min. 20 Min. 10	ČSN EN ISO 527-1
<b>Odolnost proti dalšímu trhání – střední hodnota</b> - směr podél - směr napříč	N/mm N/mm	Min. 20 Min. 25	ČSN EN ISO 527-3
<b>Poměrné prodloužení při maximálním zatížení</b> - směr podél - směr napříč	% %	Min. 150 Min. 250	ČSN EN ISO 527-3
<b>Tepelná odolnost</b>	°C	- 40 + 120	

**Skladovací podmínky před použitím:**

- Skladujte na suchém místě při teplotách nepřesahujících 30 °C
- Chraňte před přímým slunečním zářením a mrazem

**Odsouhlasil:** 4.1.2022, Bc. Bronislav Lach, technolog

