



Siège Social : 15 ter, Bd des Pyrénées
31270 VILLENEUVE TOLOSANE - FRANCE
Pour toute correspondance : BP 20025 - 31270 CUGNAUX
Tel > +33 (0)5 62 87 37 17
Fax > +33 (0)5 61 31 10 45
info@universal-filet.com

SAS au capital de 40 000 €
N°TVA intracom FR 22 700 802 564
RCS 70 B 256 - SIREN 700 802 564 00026
APE 4669 C

TECHNICAL DATA SHEET		Doc. E/DT-001 Ediz:02 Rev: 00 Data: 01/04/2016
Product: SAC SOUS VIDE SF <i>cuisson</i>		

Description: Sac à moyenne barrière aux gaz réalisée par extrusion de polyamide et cauche de scellage en polypropyléné.

Applications: Emballage sous vide des aliments frais ou transformés divers types (viandes fraîches, fromages, viandes, poissons, etc etc).
Le matériau est approprié pour le traitement thermique de cuisson et / ou de pasteurisation à une température maximale de 121 ° C pendant pas plus de 1 heure.

Caractéristiques	Unité	Méthode	SF 90							Tolérances
Epaisseur	microns	/	90							± 10%
Grammage	g/m ²	/	85,4							± 10%
Perméabilité à la vapeur d'eau*	g/m ² 24h	/	< 4,5							/
Perméabilité à l'oxygène*	cc/m ² 24h	38°C; 90% U.R. ISO 15105-1 0% R.H. - 23°C	< 70							/
Perméabilité au dioxyde de carbone*	cc/m ² 24h atm	0	< 17	/	/	/	/	/		/
Perméabilité à l'azote*	cc/m ² 24h atm	0	< 350	/	/	/	/	/		/
Dimensions extérieures	mm	/	de 100 à 300 mm							± 5 mm
			de 301 à 600 mm							± 7 mm
			de 601 à 1300 mm							± 10 mm
Dimension de scellage pour sacs à 3 scellages pas moulées	mm	/	7,5 **							± 4,5 mm
Dimension de scellage pour soufflets et sacs à 3 scellages moulées	mm	/	7,5 **							± 2,5 mm
Temp. d'usage avec aliments (min-max)	°C	/	0 / + 121							

*Valeurs indicatives dérivés de calculs théoriques

** devient 15mm pour soudure de fond de sacs soufflet avec dimension au-delà de 200mm et sacs snip- 25 mm pour sacs avec euro-trou.

Le matériel doit être conservé en un endroit propre et abrité de la lumière, avec températures entre 15 et 25 °C et humidité relative entre 50 et 75 %

Le matériel est approprié au contact alimentaire selon le D.M. 21/03/73 e s.m. ainsi que le règlement 10/2011/CE, 1935/2004/CE et actualisations et modifications suivantes.

Tous les valeurs indiqués correspondent au meilleur de notre connaissances. L'utilisateur finale a la responsabilité d'essayer le matériel fournit par Niederwieser Spa dans les réels conditions d'utilisation, il doit en vérifier l'idoneité et la compatibilité avec son procès de lavorazione, ne soyant pas sous le direct control du Niederwieser Spa.