

TECHNICKÝ LIST – PVC FÓLIE

Fólie jsou vyrobeny z polyvinylchloridu bez použití ftalátů a navinuty na dutinky s průměrem 76 nebo 112 mm. Fólie jsou určeny pro balení následujících potravin:

- 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, koblíhy 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

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% |
| Napětí v tahu - směr podélně - směr napříč | MPa MPa | Min. 20 Min. 10 | ČSN EN ISO 527-1 |
| Odolnost proti dalšímu trhání – střední hodnota - směr podél - směr napříč | N/mm N/mm | Min. 20 Min. 25 | ČSN EN ISO 527-3 |
| Poměrné prodloužení při maximálním zatížení - směr podél - směr napříč | % % | Min. 150 Min. 250 | ČSN EN ISO 527-3 |
| Tepelná odolnost | °C | -40 - +100 | |

Skladovací podmínky: Skladujte na suchém místě při teplotách nepřesahujících 30 °C.

Odsouhlasil: 28.2.2017, Marek Mucha, technolog