

## TECHNICKÝ LIST – PVC FÓLIE

Fólie jsou vyrobeny z polyvinylchloridu bez použití ftalátů. 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
<b>Návin</b>	m	30 – 300	
<b>Balení</b>	ks/box	1	
<b>Tloušťka</b>	µm	10	± 5%
<b>Šíře</b>	mm	300/450	± 2%
<b>Napětí v tahu</b> - směr podélně - směr napříč	MPa MPa	Min. 15 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 - +100	

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

Odsouhlasil: 5.2.2019, Marek Mucha, technolog