

TECHNICKÝ LIST – PVC FÓLIE FRESH ,N‘ ROLL

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

Fólie není vhodná pro balení níže uvedených tukových potravin:

- Koření a ochucovadla v olejovém nálevu, např. pesto, kari pasta
- Omáčky tučné, např. Majonéza nebo majonézové omáčky, salátové dresinky a jiné směsi oleje a vody, např. omáčky z kokosu
- Konzervované ryby v olejovém nálevu
- Korýši a měkkýši (včetně ústřic, mušlí, hlemýžďů) zbavení skořápky, zpracování, konzervování nebo vaření ve skořápce v olejovém nálevu
- Marinované masné výrobky v olejovém nálevu
- Konzervované sýry v olejovém nálevu
- Konzervovaná zelenina v olejovém nálevu
- Zpracované ovoce konzervované v olejovém nálevu
- Ořechy (arašídy, kaštiny, mandle, lískové ořechy, vlašské ořechy, piniové ořechy a jiné ořechy) ve formě pasty nebo krému
- Cukrovinky ve formě pasty s tukovými látkami na povrchu
- Přírodní nebo zpracované živočišné a rostlinné tuky (včetně kakaového másla, vepřového sádla a přepuštěného másla)
- Margarín, máslo a jiné tuky a oleje z vodních olejových emulzí

Fólie je určena k následujícímu použití:

- zabalení potravin po dobu až 30 dnů při teplotách do 40 °C
- pro všechny doby skladování zabalené potravin za podmínek uchování v chladu a ve zmrazeném stavu včetně podmínek plnění za tepla a/nebo zahřátí až na 70 °C po dobu maximálně 2 hodiny a 100 °C po dobu maximálně 15 minut.

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

Fólie je vhodná pro použití v mikrovlnné troubě. Při ohřevu v mikrovlnné troubě je nutné dodržet minimálně 2,5 cm odstup fólie od jídla. Fólii je potřeba několikrát propíchnout.

Technické parametry:

Parametr	Jednotka	Hodnota	Zkušební metoda, protokol, tolerance
Návin	m	30 – 300	
Balení	ks/box	1	
Tloušťka	µm	9	± 5%
Šíře	mm	300/450	± 2%
Napětí v tahu - směr podélně - směr napříč	MPa MPa	Min. 15 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: 28.3.2019, Marek Mucha, technolog