

# FILM ALIMENTAIRE

## Cling film / Film alimentaria



<b>Référence</b> Reference Referencia	H10004-F	
<b>Description</b> Description Descripción	Film étirable alimentaire 0,45 x 300 m dans une boîte distributrice avec découpe Zip cut. Food grade stretch film 0.45 x 300 m in a dispenser box with zip cut. Film estirable alimentario de 0,45 x 300 m en caja dispensadora con corte zip.	
<b>Matière</b> Material Material	<p>PVC. Sans phtalate et sans bisphénol A. Conforme avec l'ensemble des normes alimentaires en vigueur au plan Français et Européen pour le contact alimentaire et pour les constituants autorisés rentrant dans la composition de ce matériau (Directive 2002/72/CE, 2004/01/CE, 2004/19/CE, 1935/2004 CE, 2005/78/CE, 2007/19/CE, 2008/39/CE et la note d'information de la DGCCRF n°2004-64 et Règlement CE n°10/2011 du 14/01/2011).</p> <p>PVC. Phthalate and bisphenol A free. Complies with all the food standards in force at French and European level for food contact and for the authorised constituents used in the composition of this material (Directive 2002/72/EC, 2004/01/EC, 2004/19/EC, 1935/2004 EC, 2005/78/EC, 2007/19/EC, 2008/39/EC and the information note of the DGCCRF n°2004-64 and EC Regulation n°10/2011 of 14/01/2011).</p> <p>PVC. Sin ftalatos ni bisfenol A. Cumple con todas las normas alimentarias vigentes a nivel francés y europeo para el contacto con alimentos y para los constituyentes autorizados utilizados en la composición de este material (Directiva 2002/72/CE, 2004/01/CE, 2004/19/CE, 1935/2004 CE, 2005/78/CE, 2007/19/CE, 2008/39/CE y la nota informativa de la DGCCRF n°2004-64 y el Reglamento CE n°10/2011 de 14/01/2011).</p>	
<b>Dimensions</b> Dimensions Dimensiones	<p>Largeur x longueur du rouleau : 45 cm x 300 m. Diamètre intérieur mandrin : 3,8 cm*.</p> <p>Anchura x longitud del rollo : 45 cm x 300 m. Diámetro interior del mandril : 3,8 cm*.</p> <p>Anchura x longitud del rollo : 45 cm x 300 m. Diámetro interior del mandril : 3,8 cm*.</p>	
<b>Poids</b> Weight Peso	<p>Film + mandrin : 1 016 g*</p> <p>Film + mandrel</p> <p>Film + mandril</p>	
<b>Épaisseur</b> Thickness Espesor	7,5 µm *	
<b>Code-barres</b> Barcode Código de barras	3 701114 803224	
<b>Conseils d'utilisation</b> Advice for use Modo de empleo	<p>Convient pour le contact avec tous les aliments à l'exception des aliments 100% gras (dont beurre cacao et beurre fondu), des émulsions de type beurre ou margarine, des confiseries en pâte avec des matières grasses en surface, des conserves en produits huileux, fruits à coques en pâte ou en crème, sauce à caractère gras telle mayonnaise et ses dérivés.</p> <p>Si le film est utilisé pour l'emballage d'aliments humides, ne pas hésiter à le micro perforer.</p>	

**Conseils  
d'utilisation**  
Advice for use  
Modo de empleo

Pour une adhérence optimale le film et son support doivent avoir une température comprise entre 15 et 30°C au moment de l'utilisation. En dessous de 10°C le film perd de son collant mais le retrouve automatiquement à la bonne température.

Film adapté à l'utilisation au four à micro-ondes pour le **réchauffage** et la **décongélation** sans contact avec les aliments durant 2 heures au maximum, à 70°C maximum ou durant 15 minutes au maximum à 100°C maximum. Il n'est pas adapté pour la **cuisson** au micro-ondes.

Conditions extrêmes d'utilisation des aliments emballés : -30°C/+120°C.

**NE PAS UTILISER DANS UN FOUR CLASSIQUE.**

**NE PAS METTRE EN CONTACT DIRECT AVEC LES ALIMENTS DANS UN MICRO-ONDES.**

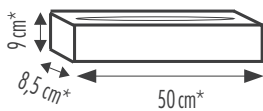
**TENIR HORS DE PORTEE DES ENFANTS.**

Suitable for contact with all foods except 100% fatty foods (including cocoa butter and melted butter), emulsions such as butter or margarine, confectionery in paste form with fat on the surface, preserves in oily products, nuts in paste or cream form, fatty sauces such as mayonnaise and its derivatives. If the film is used for wet food packaging, do not hesitate to micro perforate it. For optimum adhesion, the film and its substrate should be at a temperature of between 15 and 30°C at the time of use. Below 10°C the film loses its stickiness but automatically regains it at the right temperature. The film is suitable for use in microwave ovens for reheating and defrosting without contact with food for up to 2 hours at a maximum of 70°C or for up to 15 minutes at a maximum of 100°C. It is not suitable for microwave cooking. Extreme conditions of use for packaged food : -30°C/+120°C. DO NOT USE IN A CONVENTIONAL OVEN. DO NOT PUT IN DIRECT CONTACT WITH FOOD IN A MICROWAVE. KEEP OUT OF REACH OF CHILDREN.

Apto para el contacto con todos los alimentos excepto los 100% grasos (incluida la manteca de cacao y la mantequilla derretida), emulsiones como la mantequilla o la margarina, productos de confitería en forma de pasta con grasa en la superficie, conservas en productos grasos, frutos secos en forma de pasta o crema, salsas grasas como la mayonesa y sus derivados. Si la película se utiliza para envasar alimentos húmedos, no dude en microperforarla. Para una adherencia óptima, la película y su sustrato deben estar a una temperatura de entre 15 y 30°C en el momento de su utilización. Por debajo de 10°C, el film pierde su adhesividad, pero la recupera automáticamente a la temperatura adecuada. La lámina es apta para su uso en hornos microondas para recalentar y descongelar sin contacto con los alimentos durante un máximo de 2 horas a una temperatura máxima de 70°C o durante un máximo de 15 minutos a una temperatura máxima de 100°C. No es apto para cocinar en microondas. Condiciones extremas de uso para alimentos envasados: -30°C/+120°C. NO UTILIZAR EN HORNO CONVENCIONAL. NO PONER EN CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS EN MICROONDAS. MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

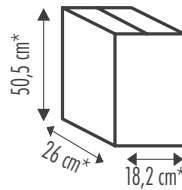
**Conditionnement / Packaging / Embalaje**

Boîte/box/caja  
1 unité/unit/unidad



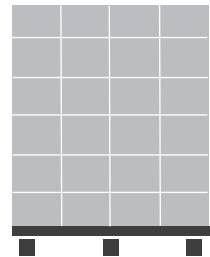
**KG** 1,116 kg\*

Carton/box/caja  
6 boîtes/boxes/cajas  
6 unités/units/unidades



**KG** 6,7 kg\*

Palette/pallet/paleta  
57 cartons/boxes/cajas  
342 unités/units/unidades



\* Tolérance : ±5%