

## FICHE TECHNIQUE

### Produit: SACS SOUS VIDE PA-PE

Doc. E/DT-001  
Ediz:02 Rev: 00  
Data: 21/09/2016

**Description:** sac à moyenne barrière au gaz, produit à partir de film co-extrudé composée par polyamide et couche soudante en polyéthylène

**Applications:** conservation sous vide des aliments frais ou traités de différent type comme viande fraîche et/ou cuite, fromages, charcuterie, poisson ecc.

La conservation des aliments en atmosphère modifiée est possible mais doit être vérifiée en fonctionne du produit qui contient, de la mélange des gaz utilisée et de la durée demandé (shelf life)

Caractéristiques	Unité	Méthode	Température (°C)					
			70	80	90	100	105	130
Épaisseur	microns	DIN 53370	65	80	90	100	100	130
Grammage	g/m <sup>2</sup>	DIN 53104	63,2	78,1	81,7	96,6	98,7	124,4
Perméabilité à la vapeur d'eau*	g/m <sup>2</sup> 24h	DIN 53122 38°C; 85% H.R.	<5	<4	<5	<3,5	<3,5	<3
Perméabilité à l'oxygène*	cc/m <sup>2</sup> 24h	DIN 53380 23°C; 75% H.R.	<65	<60	<65	<60	<40	<60
Perméabilité au dioxyde de carbone*	cc/m <sup>2</sup> 24h atm	DIN 53380 23°C; 75% H.R.	<200	<190	<200	<190	<130	<190
Perméabilité à l'azote*	cc/m <sup>2</sup> 24h atm	DIN 53380 23°C; 75% H.R.	<15	<12	<15	<12	<10	<12
Dimensions extérieures	mm	/	de 100 à 300 mm					
			de 301 à 600 mm					
Dimension de scellage pour sacs à 3 scellages pas moulés	cc/m <sup>2</sup> 24h atm	/	de 601 à 1300 mm					
			7,5 **					
Dimension de scellage pour soufflets et sacs à 3 scellages moulés	cc/m <sup>2</sup> 24h atm	/	7,5 **					
			De -40°C a +40°C pour chaque temps de contact; de +41°C a +70°C max 2 heures; de +71°C a +100°C max 15 minutes					
Temp. d'usage avec aliments (min-max)	°C	/						

Tolérances
± 10%
± 10%
/
/
/
± 5 mm
± 7 mm
± 10 mm
± 4,5 mm
± 2,5 mm

\* Valeurs indicatives dérivées 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 lavoration, ne soyant pas sous le direct control du Niederwieser Spa.**

Div. Food Packaging

141011 Campogalliano (MO), Via Zamboni 14, Tel. +39 059 852511, Fax +39 059 527107  
 info@alcom.it, www.alcom.it

Sede legale ed amministrativa:

Niederwieser S.p.A., 139050 S. Giacomo di Lavas (BZ), Via Vorza 12, Tel. +39 0471 255900, Fax +39 0471 251544  
 Capitale sociale € 1.000.000,00 - Cod. fiscale, part. Iva e numero iscrizione registro imprese di BZ n. 00191900216

**Description:** sac a moyenne barrière au gaz, produit a partir de film co-extrude composée par polyamide et couche soudante en polyéthylène

**Applications:** conservation sous vide des aliments frais ou traitées de différent type comme viande fraîche et/ou cuite, fromages, charcuterie, poisson ecc.  
 La conservation des aliments en atmosphère modifiée est possible mais doit être vérifié en fonctionne du produit qui contienne, de la mélange des gaz utilisée et de la durée demandé (shelf life)

Caractéristiques	Unité	Méthode	145	170	170 (70-100)	200	210	Tolérances
Epaisseur	microns	DIN 53370	145	170	170	200	210	± 10%
Grammage	g/m <sup>2</sup>	DIN 53104	140,3	163,4	171,6	191	206,6	± 10%
Perméabilité à la vapeur d'eau *	g/m <sup>2</sup> 24h	DIN 53122 38°C; 85% H.R.	<3	<2	<2,5	<2	<2,5	/
Perméabilité à l'oxygène *	cc/m <sup>2</sup> 24h	DIN 53380 23°C; 75% H.R.	<40	<40	<18	<40	<23	/
Perméabilité au dioxyde de carbone *	cc/m <sup>2</sup> 24h atm	DIN 53380 23°C; 75% H.R.	<130	<130	<65	<130	<80	/
Perméabilité à l'azote *	cc/m <sup>2</sup> 24h atm	DIN 53380 23°C; 75% H.R.	<10	<10	<5	<10	<5	/
Dimensions extérieures	mm	/	de 100 à 300 mm					± 5 mm
			de 301 à 600 mm					± 7 mm
Dimension de scellage pour sacs à 3 scellages pas moulés	cc/m <sup>2</sup> 24h atm	/	de 601 à 1300 mm					± 10 mm
			7,5 **					± 4,5 mm
Dimension de scellage pour soufflets et sacs à 3 scellages moulés	cc/m <sup>2</sup> 24h atm	/	7,5 **					± 2,5 mm
Temp. d'usage avec aliments (min-max)	°C	/	De -40°C a +40°C pour chaque temps de contact; de +41°C a +70°C max 2 heures; de +71°C a +100°C max 15 minutes					

\*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 e 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 procés de lavoration, ne soyant pas sous le direct control du Niederwieser Spa.**

Dix, Food Packaging

141011 Campogalliano (MO), Via Zamboni 14, Tel. +39 059 852511, Fax +39 059 527107  
 info@dicom.it, www.dicom.it

Sede legale ed amministrativa:

Niederwieser S.p.A., 139050 S. Giacomo di Laves (BZ), Via Vurza 12, Tel. +39 0471 255900, Fax +39 0471 251544  
 Capitale sociale € 1.000.000,00 - Cod. fiscale, part. iva e numero iscrizione registro imprese di BZ n. 00191900216