

**Description:** Spéciale sac a moyenne barrière aux gaz, produit à partir d'un film co-extrudé composée de polyamide et couche soudante en polyéthylène. Au moins l'un des côtés de sac est en relief, et qui est travaillé à chaud pour conférer un dessin particulier qui permet à l'extraction par le vide tout en maintenant les caractéristiques du film initial.

**Applications:** conservation sous vide des aliments frais ou traitées de différent type comme viande fraiche et/ou cuite, fromages, charcuterie, poisson ecc. Particulièrement adapté pour une utilisation sur des machines d'aspiration externes où les sacs plates normales ne sont pas en mesure de faire une extraction correcte du vide.

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

Caractéristiques	Unité	Méthode	G						Tolérances
Perméabilité à la vapeur d'eau*	g/m <sup>2</sup> 24h	calculé	< 5						/
Perméabilité à l'oxygène*	cc/m <sup>2</sup> 24h	ISO 15105-1 23°C; 75% H.R.	< 65						/
Perméabilité au dioxyde de carbone*	cc/m <sup>2</sup> 24h atm	calculé	< 200						/
Perméabilité à l'azote*	cc/m <sup>2</sup> 24h atm	calculé	< 15						/
Dimensions extérieures	mm	/	de 100 à 300 mm						± 5 mm
			de 301 à 600 mm						± 7 mm
			de 601 à 1300 mm						± 10 mm
Dimension de scellage pour sacs à 3 scellages pas moulées	mm	/	7,5 **						± 4,5 mm
Dimension de scellage pour soufflets et sacs à 3 scellages moulées	mm	/	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 procédé de lavorazione, ne soyant pas sous le direct control du Niederwieser Spa.**

**Div. Food Packaging**

I-41011 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., I-39050 S. Giacomo di Laives (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