

## FICHA TÉCNICA

### Bolsa Retractiles EUT/EUT/TS

**Color:** transparente

**Micraje:** ± 50 µm

La gama de bolsas retracts con alta barrera EUT Y EUT/TS, está formulada para el envasado y prolongación de la vida útil de los alimentos como carnes frescas, carnes procesadas, incluyendo aves y quesos que no emiten gases. Están especialmente indicadas para aquellas aplicaciones donde se requiere durabilidad. Su aspecto brillante hace que sean ideales para ser impresas flexográficamente realizando con ello la marca del producto.

### Características

Tipo de Soldadura	Forma de Soldadura	Ancho (mm)	Largo (mm)	Presentación	Impreso Flexográficamente
Soldadura final	Arco, Recta	200-600	250-1200	Sin Cintas	Máx. 6 colores
Soldadura lateral (TS)	Recta	90-350	200-600	Sin Cintas	Máx. 6 colores

### Propiedades

Micraje	Permeabilidad al oxígeno (cc/m <sup>2</sup> /24hrs@23°C, 0% RH, 1 atm)	Permeabilidad al vapor de agua (g/m <sup>2</sup> /24hrs@38°C, 90% RH, 1 atm)	Retracción % @90°C (MD/TD)	Transparencia %	Brillo Hu (45°)
50µ	19	6	48/51	9	75

**MATERIAL NO IMPRESO:** adecuado para calentamiento hasta 70° C durante un máximo de 2 horas o calentamiento hasta 100° C durante 15 minutos.

**MATERIAL IMPRESO:** adecuado sólo para congelación doméstica hasta -18° C. No se garantiza la integridad de la impresión en congelado industrial o ultracongelación. NO adecuado para pasteurización. El envasador deberá homologar el material impreso para su proceso de envasado, teniendo en cuenta los límites anteriores, y evaluar las posibles reacciones que el producto a envasar pueda provocar en la impresión, por el riesgo de degradación y migración. La impresión en superficie con elevada masa de tinta puede llegar a desteñir ante fricciones de intensidad. Los valores que hacen apto al material para uso alimentario permanecen invariables en la superficie no impresa, que es la que debe tocar el producto envasado.

### Almacenamiento

Las bolsas deben estar almacenadas en un lugar fresco y seco, fuera del alcance de cualquier fuente de calor. La temperatura recomendada para almacenamiento es de 4°24°C. Usar siempre las

existencias más antiguas. Almacenar las cajas dejando visibles las etiquetas. No usar navajas ganchos y otros objetos punzantes para abrir las cajas con el fin de no dañar las bolsas. Almacenar en su caja original hasta un máximo de 12 meses desde su fecha de fabricación.

**Regulaciones EU:** Todos los productos cumplen con las regulaciones UK y otras regulaciones EU incluyendo 10/2011, 1935/2004 & 94/62/EC.



Debido a que no podemos prever, evaluar o controlar las distintas condiciones bajo las cuales pueden ser usados nuestros productos, no garantizamos su aplicabilidad, conveniencia o idoneidad en ninguna situación concreta. Por ello, corresponde al envasador homologar cada lote de material que le suministremos antes de utilizarlo en su producto final. En consecuencia, no aceptaremos responsabilidad de daños por el mal uso de nuestros productos. Cualquier información o instrucción que aportemos sobre el empleo de nuestros productos serán consideradas únicamente como sugerencias no obligatorias. La información que facilitamos en el presente documento se ajusta a nuestro actual conocimiento y saber. Reservado el derecho a cambiar las especificaciones en cualquier momento, previo aviso.

Toda la información contenida en este documento es transcripción literal del original de nuestro proveedor, según **Rev.15/01**



**Bolsemack, S.L.**