

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Papel Celofán

Nombre del producto: Película de celulosa (lamina de celofán regenerado)

Apariencia: Película sin revestimiento

DATOS FÍSICOS	RESULTADOS
Peso de la unidad	28g / sm
Espesor	19.6 micrones
Elongación vertical	10%
Elongación horizontal	20%
CARACTERÍSTICAS ORGANOLEPTICAS	
Sabor	sin sabor
Olor	sin olor
INGREDIENTES	
Celulosa	81- 85%
Glicerina	6 - 8%
Agua	8 - 11%

Esta película es apropiada para aplicaciones en contacto directo con comida, es segura para usarse como un embalaje acuoso, graso y en tratamientos térmicos en comestibles como productos cárnicos (p. ej. jamones, salchichas, pan). El tratamiento térmico de estos productos cárnicos, embalados con esta película, pueden ser transportados con temperaturas hasta 190°C. El mantenimiento de esta condición garantizará que los parámetros de calidad de esta película se mantengan inmutables, así como también la calidad de los comestibles embalados en la misma.

Además, declaramos que los requerimientos mencionados para la película viscosa para cárnicos, los cuales están definidos por artículos que puedan estar en contacto con los comestibles, es llamada: "Prueba estándar de la física y química de la higiene alimenticia: la película para el embalaje de comida usa GB4789.3.4.5.10.11-94", que es emitida por el Ministry of health P.R. China. Además nuestra película de celulosa cumple con la expectativa de la comisión directiva EU 2007/42/EC.

La recomendación de uso y manipulación de este producto, está basado en experiencias de trabajo con algunos productores de velas y velones. El uso y manipulación de éste, puede ser una condición especial de cada fabricante.