



Технические характеристики пакетов ECOVAC 50 Вакуумные термоусадочные пакеты

Барьерный термоусадочный пакет. Предназначенный для упаковки под вакуумом, хранения и бескостных мясopодуктов; колбасных изделий; деликатесной продукции; сыров без созревания а также других пищевых продуктов.

Данные технического исполнения.

Продукт может поставляться в нарезке с донным прямым/полукруглым швом, либо с боковыми швами.

Донный прямой/полукруглый шов доступен для следующих размеров пакета: ширина 140 мм – 550 мм, длина 100 мм. – 1000 мм.

Боковой шов доступен для следующих размеров пакета: ширина 80 мм – 300 мм., длина 140 мм – 550 мм.

Допуски по длине и ширине -3% / +7%

Доступные цвета: бесцветный, белый, красный

Возможно нанесение печати. Печать наноситься флексографическим способом.

Варианты поставки: в нарезке, в нарезке на ленте с упаковкой в пачки под вакуумом и без вакуума.

Состав

Полиамид

Полиэтилен

Модифицированный полиэтилен

Технические характеристики

Тип пакета	Вакуумные термоусадочные пакеты (с прямым или полукруглым швом)			
Показатель	Ед. измерения	Параметры	Значение	Метод
Общие данные	мкм.	Толщина	50 +/-5	ISO 4593
Прочность шва			30	ГОСТ 19360
Термоусадка, не менее	%		> 40,0	в воде при 95 °С
Паропроницаемость, не более	г/м ² *24ч.		H2O Макс. 20	ASTM F 1249-05 (38 ⁰ С, 90%RH)
Газопроницаемость по кислороду, не более	см ³ /м ² 24ч атм.		O2 Макс. 130	ASTM D 3985-05 (23 ⁰ С, 0%RH)
Устойчивость к проколу	кгс		1,0	-
Условия хранения	⁰ С	Температура	10-35	-
	%	Влажность	30-80	-
	месяц	Сроки	12	-

При производстве пакетов соблюдаются требования Директивы EC2023/2006. Все используемые компоненты и материалы, а также готовый продукт соответствуют требованиям относящимся к продуктам из пластика, материалам и веществам контактирующим с пищевыми продуктами.2002/72/EC, EC 1935/2004

Условия хранения

Пакеты должны храниться в оригинальной упаковке, в закрытых, сухих и чистых помещениях. Минимальное расстояние от обогревающих приборов не менее 80 см. Хранение совместно с любыми сильно пахнущими и опасными веществами запрещено.

В процессе подготовки и использования пакетов необходимо соблюдать требования Технологического регламента по применению пакетов, предоставляемого производителем.

Данная спецификация содержит общую информацию о продукте и основана на современных знаниях. Производитель оставляет за собой право на изменение спецификации.



Технические характеристики пакетов ECOVAC 60 Вакуумные термоусадочные пакеты

Барьерный термоусадочный пакет. Предназначенный для упаковки под вакуумом, хранения и продажи птицы и полуфабрикатов из нее; рыбы и полуфабрикатов из нее; колбасных изделий; деликатесной продукции; сыров без созревания; мягких и рассольных сыров; сыров в порционной нарезке, а также других пищевых продуктов.

Данные технического исполнения.

Продукт может поставляться нарезке с донным прямым/полукруглым швом, либо с боковыми швами.

Донный прямой/полукруглый шов доступен для следующих размеров пакета: ширина 140 мм – 550 мм, длина 100 мм. – 1000 мм.

Боковой шов доступен для следующих размеров пакета: ширина 80 мм – 300 мм., длина 140 мм – 550 мм.

Допуски по длине и ширине -3% / +7%

Доступные цвета: бесцветный

Возможно нанесение печати. Печать наносится флексографическим способом.

Варианты поставки: в нарезке, в нарезке на ленте с упаковкой в пачки под вакуумом и без вакуума.

Состав

Полиамид

Полиэтилен

Модифицированный полиэтилен

Технические характеристики

Вакуумные термоусадочные пакеты (с прямым или полукруглым швом)				
Тип пакета				
Показатель	Ед. измерения	Параметры	Значение	Метод
Общие данные	мкм.	Толщина	60 +/-5	ISO 4593
	%		+/-3,0	-
	%		+/-2,0	-
Прочность шва			30	ГОСТ 19360
Термоусадка, не менее	%		> 40,0	в воде при 95 °С
Паропроницаемость, не более	г/м ² *24ч.		H ₂ O Макс. 15	ASTM F 1249-05 (38°C, 90%RH)
Газопроницаемость по кислороду, не более	см ³ /м ² 24ч атм.		O ₂ Макс. 110	ASTM D 3985-05 (23°C, 0%RH)
Устойчивость к проколу	кгс		2,20	-
Условия хранения	°С	Температура	10-25	-
	%	Влажность	30-75	-
	месяц	Сроки	12	-

При производстве пакетов соблюдаются требования Директивы ЕС2023/2006. Все используемые компоненты и материалы, а также готовый продукт соответствуют требованиям относящимся к продуктам из пластика, материалам и веществам контактирующим с пищевыми продуктами.2002/72/ЕС, ЕС 1935/2004

Условия хранения

Пакеты должны храниться в оригинальной упаковке, в закрытых, сухих и чистых помещениях. Минимальное расстояние от обогревающих приборов не менее 80 см. Хранение совместно с любыми сильно пахнущими и опасными веществами запрещено.

В процессе подготовки и использования пакетов необходимо соблюдать требования Технологического регламента по применению пакетов, предоставляемого производителем.

Данная спецификация содержит общую информацию о продукте и основана на современных знаниях. Производитель оставляет за собой право на изменение спецификации.