

Empacotamento automático

SOLUÇÃO EXCLUSIVA PARA EMPACOTAMENTO AUTOMÁTICO,
FILMES PARA ALIMENTOS E EMBALAGENS ESPECIAIS.

APLICAÇÕES TÍPICAS

- Massas, Biscoitos e Snacks.

ESTRUTURA DO FILME

Coextrusão 3 camadas

Camada A - SELANTE

HOMOPOLÍMERO

15%

Camada B - CENTRAL

HOMOPOLÍMERO

70%

Camada C - TRATADA

HOMOPOLÍMERO

15%

ESPESSURAS: 22 a 100 microns.

CARACTERÍSTICAS | TFLEX Cast PP- HOMOPOLÍMERO

Soluções exclusivas de filmes planos coextrusados em polipropileno transparente e branco com características únicas que combina alta tecnologia com a utilização de resinas e aditivos diferenciados garantindo:

- Excelente planicidade e uniformidade de espessura, proporcionando qualidade e alta velocidade nos processos de impressão, laminação e corte;
- Propriedades ópticas diferenciadas o que permite alta qualidade de impressão;

Propriedades do Filme

DENSIDADE (ASTM D-792)	0,905
TEMPERATURA INICIAL DE SELAGEM (C°)	118
COF	0,10 a 0,30
LARGURA (mm)	600 a 1100
TRATAMENTO INTERNO (dinas)	38 a 48 dinas
RESISTÊNCIA AO IMPACTO J/m (ASTM D-256)	25
RESISTÊNCIA A TRAÇÃO J/m (ASTM D-638)	36

NOTAS

1. A Totalflex Indústria de Embalagens Ltda., declara através desta que os filmes de polipropileno e polietileno destinado ao contato com alimentos atendem as exigências da Agência Nacional Sanitária (ANVISA) e os requisitos das regulamentações abaixo: RDC nº 326 de 03 de dezembro de 2019; RDC nº 51 de 26 de novembro de 2010; RDC nº 52 de 26 de novembro de 2010; RDC nº 56 de 16 de novembro de 2012; RDC nº 91 de 11 de maio de 2001; RES nº 105 de 19 de maio de 1999; RDC nº 589 de 20 de dezembro de 2021, RDC nº 727 de 1º de julho de 2022, RDC nº 854 de 4 de abril de 2024, RDC 961 de 06 fevereiro de 2025, RDC 963 de 20 fevereiro de 2025. São realizados ensaios de conformidade legal relacionados a migração total e específica prevista nas legislações acima mencionadas.

2. As características microbiológicas aplicadas a embalagens para alimentos seguem limites estabelecidos em UFC/cm², garantindo a segurança no contato com os alimentos. Os parâmetros são: ausência de Salmonella; até 10² UFC/cm² para Escherichia coli, até 10 UFC/cm² para enterobactérias e até 5 x 10² UFC/cm² para bolores e leveduras.