

Revestimento
para paletização

SOLUÇÃO EXCLUSIVA DE REVESTIMENTOS PARA
PALETIZAÇÃO, ARMAZENAGEM E TRANSPORTE.

APLICAÇÕES TÍPICAS ■ Indústria e Comercios em geral (Movimentação e Armazenagem)

ESTRUTURA DO FILME Coextrusão de 3 a 5 camadas	Camada A - CONTRA PEGA	PEBDL OCTENO	15%
	Camada B - CENTRAL	PEBDL OCTENO	70%
	Camada C - PEGA	PEBDL OCTENO	15%
LAGURA: 500mm ESPESSURA: 25 microns.			

CARACTERÍSTICAS | TFLEX STRETCH PE

Soluções exclusivas de filmes planos coextrusados em polietileno transparente (STRETCH). Características únicas que combinam alta tecnologia, com a utilização de resinas e aditivos diferenciados, garantindo:

- Alta resistência no alongamento e tração;
- Alto poder de aderência (PEGA);
- Elevada resistência a perfuração, aumentando a proteção contra cantos vivos;
- Elevado poder de retenção de carga;
- Excelente brilho e transparência.

Propriedades do Filme	
DENSIDADE (ASTM D-792)	0,917
BRILHO (ASTM D-2457) %	95
LARGURA (mm)	500mm
ALOGAMENTO NA RUPTURA DM/DT (ASTM D-882)	430 / 710%
RESISTÊNCIA AO RASGO ELMENDORF DM/DT (ASTM D-1922)	360/560g

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.