

Elaborado por: Karla P. M. Licona	Aprovado por:	Código:	Data:	Revisão:
Karla Licona Assistente de P&D	Michael Orrico - Supervisor de Laboratorista Industrial	ET-DES-50	20/07/2025	01

Empacotamento automático

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

APLICAÇÕES TÍPICAS

- Massas, Biscoitos e Snacks.

ESTRUTURA DO FILME Coextrusão de 3 a 5 camadas	Camada A - SELANTE	TERPOLÍMERO	15%
	Camada B - CENTRAL	HOMOPOLÍMERO	70%
	Camada C - TRATADA	TERPOLÍMERO	15%
ESPESSURAS: 22 a 100 microns.			

CARACTERÍSTICAS | TFLEX Cast PP-TERPOLÍMERO BAIXA SELAGEM

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;
- Baixa temperatura inicial de selagem combinado com aumento da força de selagem garantem a hermeticidade da embalagem mesmo na presença de contaminantes, além de permitirem ganho de produtividade através do aumento de velocidade no empacotamento;
- Propriedades ópticas diferenciadas permitindo alta qualidade de impressão;

Propriedades do Filme	
DENSIDADE (ASTM D-792)	0,905
TEMPERATURA INICIAL DE SELAGEM (C°)	< 100
BRILHO (ASTM D-2457) %	96
COF	0,10 a 0,30
LARGURA (mm)	600 a 1100
TRATAMENTO INTERNO (dinas)	38 a 48 dinas
RESISTÊNCIA AO IMPACTO (ASTM D-256)	< 45
RESISTÊNCIA A TRAÇÃO (ASTM D-638)	33

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.