

## Revestimento em rafia

SOLUÇÃO EXCLUSIVA PARA REVESTIMENTO TRANSPARENTE OU FOSCO EM SACARIA DE RÁFIA

### APLICAÇÕES TÍPICAS ■ SACARIA DE RÁFIA

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

## CARACTERÍSTICAS | TFLEX Cast PP- REVESTIMENTO DE RÁFIA

Soluções exclusivas de filmes planos coextrusados em polipropileno transparente e fosco com características únicas que combinam alta tecnologia com a utilização de resina e aditivos diferenciados garantindo:

- Excelente planicidade e uniformidade de espessura, proporcionando qualidade e alta velocidade nos processo de impressão e laminação;
- Baixa temperatura inicial de selagem combinado com aumento de força de selagem garantindo alto desempenho na solda mesmo na presença de contaminantes;
- Aumento da impermeabilidade a vapor d'água da sacaria rafia.

Propriedades do Filme	
DENSIDADE (ASTM D-792)	0,901
TEMP. INICIAL SELAGEM	<100
COF	0,10 a 0,50
LARGURA (mm)	600 a 1100
TRATAMENTO INTERNO (DINAS)	38 A 48

#### 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/cm<sup>2</sup>, garantindo a segurança no contato com os alimentos. Os parâmetros são: ausência de Salmonella; até 10<sup>2</sup> UFC/cm<sup>2</sup> para Escherichia coli, até 10 UFC/cm<sup>2</sup> para enterobactérias e até 5 x 10<sup>2</sup> UFC/cm<sup>2</sup> para bolores e leveduras.