

## Empacotamento automático

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

### APLICAÇÕES TÍPICAS

- Filme para laminação de produtos que requerem proteção a luz e alta barreira a oxigênio e umidade.

ESTRUTURA DO FILME	Camada A - SELANTE	TERPOLÍMERO	15%
Coextrusão de 3 a 5 camadas	Camada B - CENTRAL	HOMOPOLÍMERO	70%
	Camada C - TRATADA ALUMÍNIO	HOMOPOLÍMERO	15%
	ESPESSURA: 24 a 100 microns.		

## CARACTERÍSTICAS | TFLEX CPP METALIZADO

Soluções exclusivas de filmes planos coextrusados em polipropileno.

Características únicas que combinam 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;
- Ótimas propriedades de selagem, possibilitando a alta qualidade da integridade das embalagens e principalmente o aumento da velocidade de empacotamento;
- Uma camada metalizada para alta barreira a luz, gases e uma grande variedade de odores;
- Livre de aditivos migratórios;
- Excelente barreira a oxigênio e vapor d'água.

### RECOMENDAÇÃO

A face metalizada do filme não possui garantia de tratamento superficial. Para aplicações de conversão, como impressão e laminação, recomenda-se a aplicação de tratamento corona em linha para reforço da tensão superficial. Quando a impressão for realizada diretamente sobre a face metalizada, é imprescindível o uso de primer compatível.

### Propriedades do Filme

DENSIDADE ÓPTICA (%)	2,0
TEMPERATURA INICIAL DE SELAGEM (C°)	101
LARGURA (mm)	600 a 1100
RESISTÊNCIA AO IMPACTO J (ASTM D-3420)	1.2/1.8
MÓDULO SECANTE 2% DM/DT N/mm2 (ASTM D-882)	500/450
COF	0,35 A 0,45

### 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.