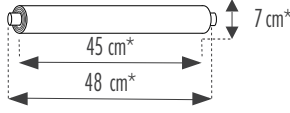
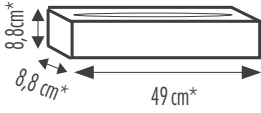
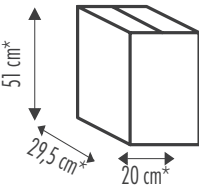
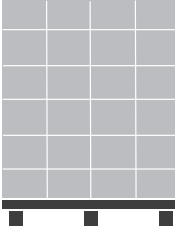


Film alimentaire

Cling film / Film alimentaria



Référence Reference Referencia	H10026	Code-barres Barcode Código de barras	3 701114 810826
Indications Indicacions Indicaciones	Film alimentaire étirable en PVC (polychlorure de vinyle) pour usage manuel, avec des propriétés d'adhésion élevées pour les emballages alimentaires. PVC (polyvinyl chloride) stretch food film for manual use, with high adhesion properties for food packaging. Film alimentario estirable de PVC (cloruro de polivinilo) para uso manual, con altas propiedades de adherencia para el envasado de alimentos.		
Caractéristiques Features Características	Largeur x longueur : 45 cm x 300 m* Width x length / Anchura x longitud Épaisseur : 7,5 µ* Thickness / Espesor Diamètre intérieur mandrin : 3,9 cm* Internal diameter of mandrel / Diámetro interior del mandril  Poids film + mandrin : 1,33 kg* Weight film + mandrel / Peso película + mandril		
Législation Législation Legislación	Les matières premières et les additifs qui entrent dans la composition du produit sont conformes aux réglementations européennes en vigueur, et à leurs modifications ultérieures, pour les matériaux plastiques destinés à être en contact avec les denrées alimentaires (Règlement (CE) n° 1935/2004 du Parlement européen et du Conseil du 27 octobre 2004 et règlement (UE) n° 10/2011 de la Commission du 14 janvier 2011). The raw materials and additives used in the composition of the product comply with current European regulations, and subsequent amendments, for plastic materials intended to come into contact with foodstuffs (Regulation (EC) No 1935/2004 of the European Parliament and of the Council of 27 October 2004 and Commission Regulation (EU) No 10/2011 of 14 January 2011). Las materias primas y aditivos utilizados en la composición del producto cumplen con la normativa europea vigente, y posteriores modificaciones, para materiales plásticos destinados a entrar en contacto con productos alimenticios (Reglamento (CE) n° 1935/2004 del Parlamento Europeo y del Consejo de 27 de octubre de 2004 y Reglamento (UE) n° 10/2011 de la Comisión de 14 de enero de 2011).		
Conseils d'utilisation Advice for use Modo de empleo	Il peut être utilisé au micro-ondes à des températures maximales de 70° pendant 2 heures ou 100° pendant 15 minutes. Convient à la congélation. Pour l'emballage de produits à forte humidité, il est conseillé de faire des microperforations. Les conditions de stockage idéales se situent entre 15 et 20°C, dans un endroit sec. La durée de conservation pour une utilisation optimale est de 6 mois maximum. Par la suite, les propriétés du matériau peuvent changer. It can be used in the microwave at maximum temperatures of 70° for 2 hours or 100° for 15 minutes. Suitable for freezing. Micro-perforations are recommended when packaging products with high humidity. Ideal storage conditions are between 15 and 20°C, in a dry place. For optimum use, the product should be stored for a maximum of 6 months. Thereafter, the properties of the material may change. Se puede utilizar en el microondas a temperaturas máximas de 70° durante 2 horas o 100° durante 15 minutos. Apto para congelación. Se recomiendan microperforaciones para envasar productos con mucha humedad. Las condiciones ideales de almacenamiento son entre 15 y 20°C, en un lugar seco. Para un uso óptimo, el producto debe almacenarse un máximo de 6 meses. A partir de entonces, las propiedades del material pueden cambiar.		
Conditionnement Packaging Embalaje	Boîte de 1 unité Box of 1 unit Estuche de 1 unidad  1,49 kg*	Carton de 6 boîtes Carton of 6 boxes Cajas de 6 unidades  9,3 kg*	Palette de 64 cartons (384 unités) Pallet of 64 cartons (384 units) Paleta de 64 cajas (384 unidades) 

* Tolérance : ±5%

Date de révision : 03/2025