

Edición: 02	Fecha: 24-03-2015
Fabricante: SAMAFRAVA, S.A.	C.I.F: A-140188088 R.G.S.A: 39.0000427/CO

Producto	COMPLEJO BOPP + BOPP BLANCO
Descripción	Film apto para uso alimentario
Aplicación	Este producto está diseñado para estar en contacto con cualquier tipo de alimento. Se suele utilizar para envasado de productos con una necesidad de barrera media y alta procesabilidad.

PROPIEDADES FÍSICAS										
Propiedad	Norma	Valor								
Espesor (micras)	ASTM E 252-84	30	35	40	45	50	55	60	65	70
Gramaje (g/m²)	ASTM E 252	27.5	32.0	36.6	41.2	45.8	50.4	55.0	59.6	64.1
PROPIEDADES EN TRACCIÓN	ASTM D 882	Dirección longitudinal					Dirección transversal			
Esfuerzo a rotura (N/mm²)		>140					>240			
Elongación a rotura (%)		>200					>60			
Coefficiente dinámico de deslizamiento	ASTM D 1894	Estático					Dinámico			
		<0.35					<0.35			

Ensayo (Informe AT-1076/14 AIMPLAS)	Valor (mg/dm ²)	Migración Global (mg/dm ²)	Condiciones de ensayo
		Límite	
Migración total en Etanol 10% (A)	<1.2	10	10 días a 40°C
Migración total en Ácido Acético 3% (B)	<1.2		
Migración total en Aceite Vegetal (D2)	<3.0		

TINTAS	
Sustancia	Contenido
Colorantes básicos solubilizados	Exento
Pigmentos derivados de metales pesados	Exento
Pigmentos a base de Ferrocianuros de cobre	Exento

Condiciones de almacenamiento	Conservar en lugar fresco y seco, protegido de la luz directa del sol.
Recomendaciones de uso	Seguir las indicaciones del Reglamento (CE) 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos, especialmente en lo referente a que las superficies impresas, y por analogía las metalizadas, que no deben entrar en contacto directo con los alimentos. Se recomienda desechar los primeros metros de bobina.
Normativa aplicable	Reglamento 10/2011 sobre materiales y objetos plásticos destinados a entrar en contacto con alimentos. Y su modificación Reglamento nº 1282/2011. Reglamento (CE) 2023/2006 sobre buenas prácticas de fabricación de materiales y objetos destinados a entrar en contacto con alimentos.
Trazabilidad	Se puede realizar la trazabilidad del producto tanto a través del número de pedido de Samafra, número de factura o número de lote que aparece en la etiqueta de cada bobina.