

Rifol transparent

Spezifikation

1. Zusammensetzung

Polyamid 6.6

2. Folieneigenschaften

Spezifisches Gewicht:	1.14 g / cm ³	
Reißfestigkeit (längs)	100 N/mm ²	ISO 527
Reißfestigkeit (quer)	100 N/mm ²	ISO 527
Reißdehnung (längs)	350 %	ISO 527
Durchstoßfestigkeit	2500 N mm	ISO 7765-2
Temperatureinsatzbereich:	bis 121°C	
Schmelzpunkt DSC	260°C	ISO 3146
Wasseraufnahme:	8 – 9 % bei 20°C Wassertemperatur	

3. Gasdurchlässigkeit

Wasserdampf: 6 g / m ² d	23 ° C / 85 % r.F. DIN 53122
Sauerstoff: 25 cm ³ /m ² d bar	23 ° C / 85 % r.F. ASTM D 3985
Stickstoff: 3 cm ³ /m ² d bar	23 ° C / 0 % r.F. ASTM D 59380

4. Lagerbedingungen

kühl und trocken
optimale Lagertemperatur: 15-20°C (nicht 30°C überschreiten)
direkten Kontakt mit Sonnenlicht vermeiden.

5. Verarbeitung

- ca. 20 Min. in max. 25°C wässern
- prall füllen, clippen oder abbinden
- im Wasserbad (Dusche) oder an der Luft abkühlen
- stippen möglich, auch im heißen Zustand

Konformitätserklärung

Wir, der Hersteller von **Rifol transparent**, bestätigen, dass die unten genannten Produkte den rechtlichen Bestimmungen entsprechen. Hierzu gehört die Einhaltung:

- der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004
- der Verordnung (EU) Nr. 10/2011
- der Verordnung (EU) Nr. 2023/2006
- der Verordnung (EU) Nr. 1907/2006, Artikel 57

Rifol transparent

1. Beschreibung des Verpackungsmaterials

Rifol Transparent
Grundaufbau: Polyamid 6.6

2. Gesamtmigration

Simulanzlösemittel	Prüfbedingungen (Zeit / Temperatur)	Gesamtmigration in mg / dm ²
Ethanol 10 Vol.-%	2 Stunden / 100°C	< 10
Essigsäure 3 Gew.-%	2 Stunden / 100°C	< 10
Pflanzliches Öl (Sonnenblumenöl)	1 Stunde / 121°C	< 10

3. Spezifische Migration - Stoffe mit Beschränkungen

Simulanzlösemittel	Prüfbedingungen (Zeit / Temperatur)
Essigsäure 3 Gew.-%	1 Stunde / 121°C + 10 Tage / 50°C

Folgender Stoff, dessen Verwendung in Lebensmitteln einer Beschränkung unterliegt, ist in dem oben erwähnten Produkt verwendet:

Name	CAS-Nr.	Beschränkung
Hexamethyldiamin	0000124-09-4	< 2.4 mg / kg

4. Vorgesehener Lebensmittelkontakt

Kunstdarm für die Herstellung von wässrigen, fettigen und sauren Lebensmitteln.
Nicht geeignet sind stark alkalische und alkoholische Lebensmittel.

5. Thermische Behandlung, Lagerung

Bei der Herstellung der Wurstwaren sollen Temperaturen von 121°C, 1 Stunde nicht überschritten werden.

Die Produkte sind prinzipiell geeignet, um fertige Wurstprodukte bei Raumtemperatur und darunter, bis zu 6 Monate zu lagern. Es wird keine Aussage über die mikrobielle Stabilität gemacht.

6. Verhältnis der mit Lebensmitteln in Berührung kommenden Fläche zum Volumen

6 dm² / kg

Unsere Polyamid Folien sind gegen die meisten Säuren und Laugen beständig. Im Zweifelsfalle hat der Empfänger die Beständigkeit unserer Produkte in eigener Verantwortung zu prüfen. Die vorherstehenden Angaben entsprechen unserem derzeitigen Kenntnisstand.