

Lidding MAP retráctil · 25 µm

Film de tapa · Antivaho · Barrera declarada

SELECCIÓN DE DATOS TÉCNICOS DE REFERENCIA

Película retráctil de tapa para envasado en atmósfera modificada, con buenas propiedades declaradas de barrera, antivaho y transparencia. Durante el almacenamiento refrigerado de carne y diversos alimentos, se describe como una solución para limitar la fuga de oxígeno, nitrógeno y demás gases del envase, mantener la humedad, el color y la sensación en boca (textura) de los alimentos y prolongar su conservación. Se presenta para el envasado de carne fresca.

CARACTERÍSTICAS DECLARADAS: Barrera al oxígeno declarada; Propiedad antivaho; Transparencia y brillo; Presentación del producto en el lineal.

PROPIEDADES · VALORES TÍPICOS SELECCIONADOS

PROPIEDAD	VALOR TÍPICO	UNIDAD	ASTM
Espesor	25	um	—
Resistencia a la tracción MD/TD	80/80	MPa	D882
Elongación a la rotura MD/TD	85/85	%	D882
Retracción a 100 °C	15/15	%	D2732
Transmisión de vapor de agua (WVTR)	15	g/m² · 24h	—
Nebulosidad (haze)	5	%	D1003
Claridad	90	—	D1746
Brillo a 45°	100	—	D2547
Ancho	100-740	mm	—
Longitud de bobina	1600	m	—

MD: sentido de máquina. TD: sentido transversal.

Lidding MAP retráctil · 25 µm

Film de tapa · Antivaho · Barrera declarada

ALCANCE DE LOS DATOS DECLARADOS

Datos de evaluación interna de la fuente, únicamente de referencia

Aviso declarado: esta información representa la mejor valoración del trabajo realizado; no se asume responsabilidad alguna en relación con el uso de la información o de las conclusiones aquí contenidas.

CONDICIONES NO DECLARADAS EN ESTA FICHA

La ficha de referencia no declara composición de polímeros, número o secuencia de capas, compatibilidad con polímeros de bandeja, condiciones de sellado ni temperatura o humedad relativa de los ensayos de transmisión de vapor de agua.

Datos declarados en la ficha de referencia. No constituyen ensayos ni certificaciones propios de MOLTHIS.

Shrink MAP lidding · 25 µm

Lidding film · Antifog · Declared barrier

SELECTED REFERENCE TECHNICAL DATA

Shrink lidding film for modified atmosphere packaging, with declared good barrier, antifog and transparency properties. During refrigerated storage of meat and various foods, it is described as a solution to limit the escape of oxygen, nitrogen and other gases from the pack, maintain the moisture, colour and mouthfeel (texture) of food and extend its preservation. It is presented for fresh meat packaging.

DECLARED FEATURES: Declared oxygen barrier; Antifog property; Transparency and gloss; Product presentation on the shelf.

PROPERTIES · SELECTED TYPICAL VALUES

PROPERTY	TYPICAL VALUE	UNIT	ASTM
Thickness	25	um	—
Tensile strength MD/TD	80/80	MPa	D882
Elongation at break MD/TD	85/85	%	D882
Shrinkage at 100 °C	15/15	%	D2732
Water vapour transmission (WVTR)	15	g/m ² · 24h	—
Haze	5	%	D1003
Clarity	90	—	D1746
Gloss at 45°	100	—	D2547
Width	100-740	mm	—
Reel length	1600	m	—

MD: machine direction. TD: transverse direction.

Shrink MAP lidding · 25 µm

Lidding film · Antifog · Declared barrier

SCOPE OF THE DECLARED DATA

Source internal evaluation data, for reference only

Declared notice: this information represents the best assessment of the work performed; no responsibility is assumed in relation to the use of the information or conclusions contained herein.

CONDITIONS NOT DECLARED IN THIS SHEET

The reference sheet does not declare polymer composition, number or sequence of layers, compatibility with tray polymers, sealing conditions, or the temperature or relative humidity of the water vapour transmission tests.

Data declared in the reference sheet. They do not constitute MOLTHIS's own tests or certifications.