

	<b>FICHE TECHNIQUE ET CERTIFICAT D'ALIMENTARITE</b>		Date création
			14/02/2018
			Date modification
			29/03/2018

**Film 400 g endives bio ACB  
Marque : Monoprix**



**CARACTERISTIQUES DIMENSIONNELLES**

Paramètres	Valeurs	Films	Sacs
Laize/Ouverture (mm)	530	De 0 à 6 mm	+/- 7 mm
Hauteur/Pas de coupe (mm)	250	+/- 5 mm	+/- 5 mm
Soufflets (mm)			+/- 5 mm
Epaisseur (µm)	35	- 7 + 5 %	- 7 + 5 %
Poids unitaire pose/sac (g)	4.23		
Surface de la pose (m2)	0.1325		

**CARACTERISTIQUES TECHNIQUES du BOPP ANTIBUEE DANS LA MASSE**

Propriétés	Unité	Valeur							Tolérance	Méthode de test
		15	20	25	30	35	40			
Epaisseur	µm	15	20	25	30	35	40	-7 + 5%	DIN 53 370	
Poids unitaire	g/m2	13.7	18.2	22.8	27.3	31.9	36.4	+/- 7 %		
Rendement	M2/kg	73.3	54.9	44	36.6	31.4	27.5	+/- 7 %	ASTM D-2673	
Résistance à la rupture	N/mm2	MD :130		TD :240					≥ N-30	ASTM D-2673
Allongement à la rupture	%	MD :200		TD :60					≤ N+20	DIN 53 455
Rétrécissement	%	MD:5		TD:2					≤ N+1.5	DIN 53 455
Traitement	Dynes/cm	38							> 38	OPMA TC 4 (a)
Force de soudure à	N/15mm	3			3.5				≥N0.5	ASTM D-2578

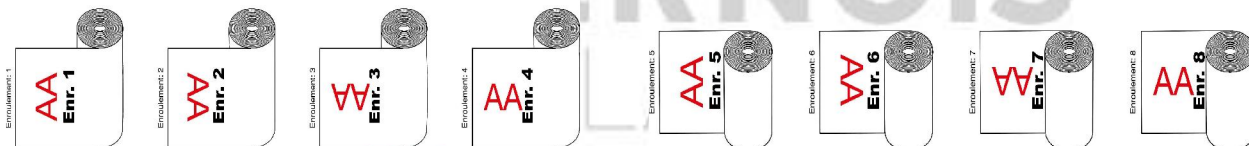
chaud				
Température de soudure	°C	120	≤N+3	DIN 55 529
Opacité	%	3.5	≤N+1	DIN 55 529
Brillance 45°		80	≥N-5	ASTM D-1003
Coefficient dynamique de frottement		0.30	≤ N +0.05	ASTM D-2457

### **PERMEABILITE (Microperforation)**

Type de microperforation	Laser	Surface (µm2)	28 510
Nombre de microperforations	3	Nombre de lignes de microperforation	1
Diamètre de la microperforation (µm)	110	Ligne verticale/horizontale	V
Entraxe (mm)	80	Position de la microperforation (voir schéma)	
Tolérance de la microperforation (µm)	+/-10	105 mm de l'entraxe	

### **IMPRESSION FLEXOGRAPHIQUE**

Recto/Cello	Recto	Développement	500	Blanc	Jaune 3965
EAN 13	3 35003 021905 5	Clichés	2.54	Cyan	Bleu 314
Photogreveur	Athéna Graphics	Nbre de couleurs	8	Magenta	Vert 361
BAG n°	813 342	Sens d'enroulement	2	Yellow	
Date	12/10/2017			Black	



### **SOUDURE**

Type de soudure	Soudure renforcée dans le soufflet ou bas du sac	Consigne soudure
		120 °C

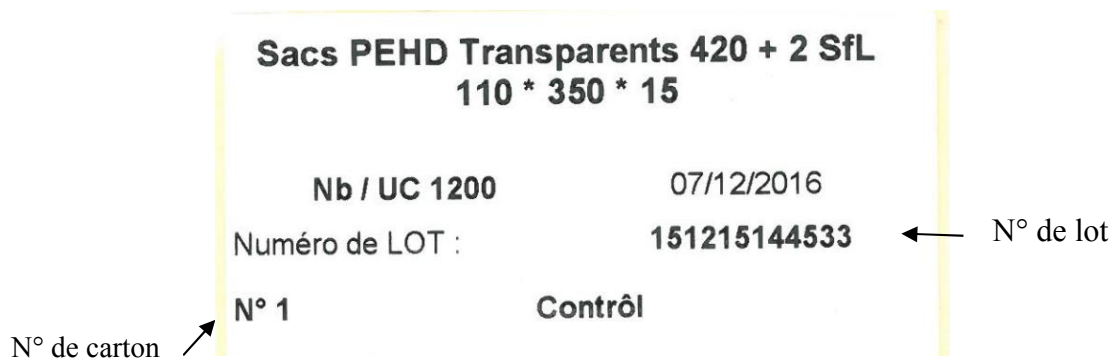
### **CONDITIONNEMENT**

Sacs		Film	
Sache de protection		Sache de protection	oui
UC/carton		Diamètre mandrin carton	76
Cartons/lit		Diamètre bobine (mm)	250
Nombre de lits		Poids bobine (kg)	21
UC/palette		Métrage bobine (ml)	1 200
		Poids mandrin (g)	785
		Bobines/lit	12
		Bobines/palette	24
Palette Europe à échanger			

### **TRACABILITE**

- Le BAT porte le code F6 correspondant à Ternois Plastiques.

- Le N° d'ordre de fabrication (impression jet d'encre) figure sur le haut du sac.
- Une étiquette est mise sur le carton/ bobine avec n° de lot, n° de colis, quantité, dimensions, et n° de l'opérateur qui est intervenu en dernier sur la commande que ce soit l'imprimeur ou le confectionneur. (Exemple ci-dessous).
- Les documents ayant un rapport avec le produit sont gardés pendant 5 ans en archivage.
- Les échantillons témoins sont conservés 6 mois
- Un échantillon de chaque fabrication est adressé à l'attention de Mathilde Viot chez Perle du Nord.



### STOCKAGE

Ternois Plastiques garantit ses fabrications pour une durée de 3 mois.

Attention les propriétés de l'antibuée ont une durée de vie limitée dans le temps c'est pourquoi il est vivement conseillé de respecter le FIFO.

A conserver à température ambiante à l'abri de l'humidité et de la lumière

### CERTIFICAT D'ALIMENTARITE

La société, Ternois Plastiques, déclare que les emballages désignés ci-dessous sont aptes au contact alimentaire, en conformité avec les exigences suivantes :

- ✓ **Règlement 1282/2011** de la commission du 28 novembre 2011 et **règlement 1183/2012** du 30 novembre 2012 portant modification et rectification du **règlement n° 10/2011** et amendements suivants y compris le **règlement n°2016/1416** concernant les matériaux et objets en matière plastique destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.
- ✓ **Règlement 1935/2004/CE** du 27 octobre 2004 concernant les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- ✓ **Règlement (CE) 1895/2005** du 18 novembre 2005 relatif aux limitations de l'utilisation de certains dérivés époxydiques dans les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- ✓ **Règlement 2023/2006** du 22 décembre 2006 relatives aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.
- ✓ **Décret N° 2007-766 du 10 mai 2007** portant application du code de la consommation en ce qui concerne les matériaux et les objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires.

La conformité s'entend sous réserve du respect des conditions de stockage, de manutention et d'utilisation prenant en compte les caractéristiques particulières du produit.

En cas de changement du produit emballé, de sa composition ou de sa destination, ainsi que dans le cas d'une modification des conditions de mise en œuvre du produit cité, la personne destinataire de la

présente déclaration doit s'assurer de la compatibilité contenant /contenu dont il assume alors la responsabilité.

L'emballage ne contient pas de matière recyclée. Toutes les matières premières utilisées sont exemptes de Phtalates et de Bisphénol A comme attesté par nos fournisseurs. De plus l'emballage ne subit pas de traitement ionisant. Les encres utilisées ne doivent pas être mises en contact direct avec les aliments.

Le tableau suivant montre les substances potentiellement présentent dans le film avec leur limite de migration spécifique (SML en mg par kg) :

REF N°	SML	REF N°	SML	REF N°	SML	REF N°	SML
39 090	1.2	68 320	6.0	76 640	1.5	19 960	30.0
38 840	5.0	38 820	0.6	83 595	18.0	95 360	5.0
39 120	1.2	74 880	0.3				

Le film peut être mis en contact avec des aliments de type : aqueux, acide, alcoolique, gras et sec.  
Le ratio de surface / volume est de 6 dm<sup>2</sup>/kg.

### **MIGRATION GLOBALE EN MILIEU ACIDE, ALCOOLIQUE ET GRAS**

(Mise en contact en cellule 10 jours à 40°C)

Types de test de migration	Condition de contact 10 jours à 40°C	Valeur moyenne (mg/dm <sup>2</sup> )	Limite 10mg/dm <sup>2</sup>
Migration en milieu acide	B : Acide acétique 3%	0.80	CONFORME
Migration en milieu alcoolique	A : Ethanol 10%	1.21	CONFORME
Migration en milieu gras	D2 : huile végétale	1	CONFORME

Rédacteur Guillaume DEWAVRIN	Vérificateur Fabrice Lesieux
