



Siège Social : 21 rue Lou Verdai
31270 VILLENEUVE TOLOSANE - FRANCE
Pour toute correspondance : BP 20025 - 31270 CUGNAUX
Tel > +33 (0)5 62 87 37 17
Fax > +33 (0)5 61 31 10 45
info@universal-foodpackaging.com

SAS au capital de 39 900 €
N°TVA intracom FR 22 700 802 564
RCS 70 B 256 - SIREN 700 802 564
APE 4669 C

15/02/2023

FICHE TECHNIQUE SAC SOUS VIDE CUISSON

Description : Sac moyenne barrière aux gaz réalisé par extrusion de polyamide et couche de scellage en polypropylène.

Application : Emballage sous vide des aliments frais ou transformés comme la viande fraîche ou cuite, fromages, charcuterie séchée, poisson, légumes, etc...

Le conditionnement sous atmosphère modifiée est possible en fonction du produit contenu, le mélange de gaz utilisé et la durée de vie nécessaire.
Le matériau est approprié pour les traitement thermique de cuisson et /ou de pasteurisation à une température maximale de 121°C pendant 4h maximum.

Propriétés	Unité	Méthode	Valeur	Tolérance
épaisseur	microns	DIN53370	90	+/- 10%
poids par unité de surface	g/m ²	DIN53104	85.4	+/- 10%
Perméabilité à la vapeur d'eau *	g/m ² 24h	Calcul	< 4.5	/
perméabilité à l'oxygène*	cc/m ² 24h	ISO 15105 - 1 50% R.H. - 23°C	< 60	/
perméabilité à l'azote*	cc/m ² 24h atm	Calcul	< 15	/
perméabilité au dioxyde de carbone*	cc/m ² 24h atm	Calcul	< 300	/
dimensions extérieures du sac	mm	/	100 à 300 mm 301 à 600 mm 601 à 1300 mm	+/- 5 mm +/- 7 mm +/- 10 mm
dimensions de scellage pour sacs à 3 côtés non soudés	mm	/	7.5 **	+/- 4.5 mm
dimensions de scellage pour sacs à soufflets latéraux et imprimés 3 côté soudés	mm	/	7.5 **	+/- 2.5 mm
température d'utilisation avec aliments (min - max)	°C	/	A +121°C : maxi 4 heures	

* valeurs théoriques

** devient 15 mm pour soudure de fond des soufflets au dessus de 200mm, 25 mm pour soudure de fond avec trou Europe

La marchandise doit être stockée à l'abri des rayons de soleil et dans un lieu propre entre 15 et 25°C avec une humidité entre 50 et 75%

Le matériel fourni est conforme aux dispositions du règlement n°10/2011, 1935/2004/CE et ses amendements.

Le matériel est apte au micro-ondes jusqu'à 900 Watts pendant 8 minutes.

L'aptitude technologique du matériau à une température ≤0°C doit être validée par le Client.

Toutes les valeurs mentionnées sont au meilleur de nos connaissances. L'application, l'utilisation et la transformation des produits échappant à notre contrôle, est donc sous l'entière responsabilité de l'utilisateur et qui est recommandé de tester le matériel dans les conditions de travail les plus appropriées avant de passer une commande industrielle.