

Ficha Técnica de Producto

R2175

Funda

CARACTERÍSTICAS

Descripción

R2175 es una funda de media barrera al oxígeno y al vapor de agua. Esta diseñada específicamente para embutidos rebanados en planta. Se caracteriza por tener una excelente estabilidad, tiene una muy buena transparencia. Polímeros de la más alta calidad, aprobados para el contacto con alimentos son utilizados para la fabricación de esta funda.

Cualidades de Producto

R2175 ofrece una gran variedad de ventajas, entre ellas se encuentran:

- Media barrera de oxígeno y vapor de agua
- Excelente control de diámetro
- Capa interna con excelente adherencia proteica

Aplicaciones

R2175 puede ser utilizada en diversas aplicaciones, siendo las más utilizadas en:

- Embutidos rebanados en planta

Ancho Plano

Su mínimo es de 3.5" (89 mm) y su máximo de 13" (330mm).

* Fundas con medidas menores a 3.75" tendrán un encogimiento de 4 a 12 %

Largo

- Bobinas: 500 y 1080 m [± 20 m]
- Stick: 50 a 150 m corrugados [+2 m]
- Piezas: 12" a 34" [+ 1"]

Impresión

Los diseños impresos pueden llevar la siguiente combinación de tintas:

- Ancho plano igual o menor a 15": hasta 8 tintas al frente y 8 tintas al reverso
- Ancho plano 16": hasta 8 tintas al frente.

Colores Disponibles

- Claro
- Azul

PROPIEDADES

Propiedades físico-mecánicas

R2175 indica en la siguiente tabla sus datos y propiedades generales. El producto cuenta con configuraciones disponibles. Favor de contactarse con un asesor Zubex en los datos proporcionados al final del documento.

Parámetro	Unidad	Valor	Método
Espesor Total	µm	44.4 +/- 5.08	Método Propio (ASC-I-02)
	Mil. de Pulgada	1.75 +/- 0.20	
Encogimiento Longitudinal	%	10 +/- 2	Método Propio (ASC-I-03)(95°)
Encogimiento Sentido Transversal	%	10 +/- 2	Método Propio (ASC-I-03)(95°)
Tolerancia Ancho Plano	Pulgada	+/- 1/8"	-
	Milímetros	3	-
Permeabilidad al Vapor de Agua	g /100 in2/día	2.2	ASTM-F-1249-13 (37.8°C (73°F) a 0% HR)
Permeabilidad al Vapor de Oxígeno	cm ³ /100in ² /día	0.9	ASTM-D-3985-17 (23°C (73°F) a 0% HR)

ESPECIFICACIONES

Restricciones de Uso

- No sobre embutir más del 5% de la circunferencia original de la funda (ancho plano de la funda x2) para óptimos resultados
- Se requiere contactar con el asesor en caso de intento de otra aplicación que la descrita anteriormente.
- Las fundas no son aptas para calentar en hornos microondas.
- El producto no se pueden utilizar como juguete.
- No son adecuadas para pasteurización y esterilización.
- Las condiciones óptimas para alcanzar su máximo encogimiento son de 80°C - máx. 30s.
- Las funda no son adecuadas para el consumo.

Condiciones de Almacenaje

- Almacenar en el embalaje original.
- Lugar de almacenamiento debe estar seco, limpio y fresco.
- Temperatura de almacenamiento menor a 40°C, libre de humedad.

- Las fundas deben almacenarse lejos de fuentes de alta temperatura, así como de la luz solar directa.

Vida Útil

El producto después de su fecha de entrega en propiedades físico-mecánicas tiene una vida útil de 6 meses.

Garantía

La garantía es obligatoria siempre que el cliente siga las recomendaciones generales y particularidades descritas anteriormente.

NOTAS

REVISIÓN 02. Octubre 2021

El documento es válido para la fecha indicada anteriormente y se renovará cuando se produzcan cambios sustanciales en la composición o producción que produzca cambios en la migración de los materiales o artículos. También se renovará cuando se disponga de nuevos reglamentos o de nuevos datos científicos y se haga un nuevo control de conformidad.

Le informamos que el rendimiento de las bolsas está estrictamente conectado con la tecnología de envasados, tipo de productos envasados y tecnología de procesamiento térmico aplicada por el cliente. Los datos típicos descritos anteriormente en aplicaciones específicas pueden estar sujetos a un cambio.

zubex®

Para más información visitanos
en www.zubex.com.mx o llama
al (81) 5000 9500

APROBACIÓN ALIMENTARIA

Zubex afirma que los productos son fabricados con materias primas destinadas a entrar en contacto con los alimentos, y que estos materiales reúnen los requisitos de la Comunidad Europea tal como la Regulación (CE) No.2023/2006 de la Comisión del 22 de diciembre 2006 y la Regulación (CE) 282/2008 del 27 de marzo 2008 sobre buenas prácticas en la fabricación de materiales y artículos destinados a entrar en contacto con los alimentos, Regulación (CE) No 1935/2004 del 27 de octubre sobre materiales y artículos destinados a entrar en contacto con alimentos del Consejo Regulador (UE) No10/2011 del 14 de enero 2011 en relación a los materiales y artículos plásticos destinados a entrar en contacto con los alimentos y enmiendas (Regulación No202/2014 del 3 DE Marzo, Regulación (UE No1183/2012 de noviembre 30, Regulación No. 321/2011 del 1 de abril; Regulación No 1281/2011 del 28 de noviembre y Regulación No.2015/174 del 05 de febrero).

En Zubex declaramos que de acuerdo a nuestro análisis de proceso y a la información recibida de nuestros proveedores de materia prima utilizada en la composición de nuestros producto se encuentran libres de alérgenos en acuerdo con la Directiva 2007/68/CE del 27 de Noviembre y libre de GMO (organismos modificados genéticamente).

No asumimos ninguna responsabilidad acerca de que esta información sea suficiente en cada situación. Los usuarios deben ver este documento como informativo y deben tomar sus propias decisiones en términos de adecuación del producto.

Si el producto se manipula de forma incorrecta y para aplicaciones no recomendadas, ZUBEX no será responsable.