

# SOVAPACK

## VAC100

**TECHNOLOGIE** Les sacs sous vide de la gamme SOVAPACK sont fabriqués à partir de film coextrudé 11 couches composées de polyamide et de polyéthylène (agent soudant).  
Ces sacs ont une excellente propriété optique.

**APPLICATIONS** Ces sacs sont utilisables sur les machines sous-vide à chambres semi-automatique ou automatique ils sont adaptés pour le conditionnement de produits semi dur type (Lard, viande séchée, saumon sur plaque, fromage type pâte pressée non cuite et pâte presse cuite).

**Le 100μ est un grand standard pour le conditionnement des fromages à PPNC et PPC.**

CARACTERISTIQUES TECHNIQUES	VALEURS	TOLERANCE	UNITE	NORME
Epaisseur	100	+/-6.35		
Poids	96.77	+/- 6.19	g/m <sup>2</sup>	DIN 53104
PA Cast	22	+/-	μ	
Polyéthylène	78	+/-	μ	
Charge de rupture LD	45	/	N/15 MM	DIN 53455-6
Charge de rupture TD	35	/	N/15 MM	DIN 53455-6
Allongement a la rupture MD	MIN.200MAX.300	/	%	DIN 53455-6
Allongement a la rupture TD	MIN.250MAX.400	/	%	DIN 53455-6
Perméabilité à l'oxygène (O2)	71	+/- 2.4	cc/m <sup>2</sup> /24h/atm	ASTM D 3985
Perméabilité au dioxyde de carbone (CO2)	308	+/- 10.5	cc/m <sup>2</sup> /24h/atm	ASTM F 2476
Perméabilité à l'azote (N2)	19	+/- 0.6	cc/m <sup>2</sup> /24h/atm	ASTM D 1434
Perméabilité à la vapeur d'eau (H2O)	5.5	+/- 0.3	g/m <sup>2</sup> * 24h	ASTM D 1249
Température de ramollissement	90	+/-	°C	
Conditions de travail	-25 °c /+80 °c (30 mn)			

Les sacs doivent être stockés à des températures de 15 à 25 °c à l'abri de la lumière et dans un endroit propre. L'humidité du local de stockage est comprise entre 50 et 75 % d'humidité relative.  
Les sacs SOVAPACK sont en conformité avec les normes EC 10/2011, normes 1935/2004 EC.

Pour toute question  
contactez-nous

[info@sovapack-france.fr](mailto:info@sovapack-france.fr)

Tél +33 03 85 72 76 61

Fax +33 03 85 72 76 38

PARC ACTIVITE CONDAMINE - BP28

71480 CUISEAUX

[www.sovapack-france.fr](http://www.sovapack-france.fr)