

Ficha Técnica de Producto

Z8000N

Funda

CARACTERÍSTICAS

Descripción

Z8000N es una funda de alta barrera al oxígeno y al vapor de agua. Se caracteriza por tener una excelente estabilidad y una muy buena transparencia. Para la fabricación de esta funda son utilizados polímeros de la más alta calidad, aprobados para el contacto con alimentos.

Cualidades de Producto

Z8000N ofrece una gran variedad de ventajas, entre ellas se encuentran:

- Alta barrera de oxígeno y vapor de agua
- Excelente control de diámetro
- Capa interna con excelente adherencia proteica
- Libre de talco
- Libre de cloro (PVDC)
- Libre de PFAS
- Libre de BPA

Aplicaciones

Z8000N puede ser utilizada en diversas aplicaciones, siendo las más utilizadas en:

- Embutidos finos
- Embutidos sensibles a la decoloración por luz
- Que requieran una mayor resistencia mecánica que una funda convencional

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 40" [+ 1"]

Impresión

Los diseños impresos pueden llevar la siguiente combinación de tintas:

- Hasta 8 tintas al reverso
- Hasta 8 tintas al frente

Colores Disponibles

- Claro
- Rojo Traslúcido

PROPIEDADES

Propiedades físico-mecánicas

Z8000N 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	50.8 +/- 5.08	Método Propio (ASC-I-02)
	Mil. de Pulgada	2.00 +/- 0.20	
Encogimiento Longitudinal	%	10 +/- 2	Método Propio (ASC-I-03)(80°C @ 30 seg.)
Encogimiento Sentido Transversal	%	10 +/- 2	Método Propio (ASC-I-03)(80°C @ 30 seg.)
Tolerancia Ancho Plano	Pulgada	+/- 1/8	-
	Milímetros	+/- 3	-
Permeabilidad al Vapor de Agua	g / [100 pulg ² .día]	1.9	ASTM-F-1249-13 (37.8°C (100°F) a 100% HR)
Permeabilidad al Vapor de Oxígeno	cm ³ /[100 pulg ² .día]	0.6	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.
- El producto no se pueden utilizar como juguete.
- Las fundas 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 puede tener vida útil de 1 año después de su fecha de entrega siempre que se cumpla con el empaque original y las condiciones de almacenamiento.

Garantía

Este producto tiene una garantía de 6 meses después de la fecha de entrega en sus propiedades físico-mecánicas (porcentaje de encogimiento, variación de tonalidad, dimensiones longitudinales y transversales) siempre y cuando cumpla con las condiciones de almacenaje, conservando el empaque original.

NOTAS

REVISIÓN 04. junio 2024

El documento es válido para la fecha indicada anteriormente y se renovará cuando existan cambios sustanciales en la composición que genere 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 fundas 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 cambio.

zubex®

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

APROBACIÓN ALIMENTARIA

Zubex afirma que los productos son fabricados con materias primas certificadas para contacto con alimentos, y que estos materiales reúnen los requisitos de la Comunidad Europea tales 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 para contacto con 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 para contacto con 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 productos estos se encuentran libres de alérgenos de 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 de considerar este documento como informativo y tomar sus propias decisiones en términos del uso correcto del producto.

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