

	Tytuł/ title: Karta technologiczna folii Foil technology card Typ Type: BB/M (WICKET)	Symbol	PF-P1-Z4
		Wydanie/ Edition	3
		Obowiązuje od/ Is valid from	01.07.2022
		Strona/Side	1 z 1

Parametry podstawowe Basic data		Jednostka Unit	Wartość tolerancji Tolerances
Materiał Material	Folia polietylenowa wykonywana w technologii ekstruzji i termoformowania z granulatu polietylenu PE Polyethylene film made by extrusion and thermoforming from PE polyethylene granules		-
Grubość Thickness	24	µm	± 7%
Wydajność Efficient	45,27	m ² /kg	± 5%
Gramatura Grammage	21,83	g/m ²	± 5%
Kolor Color	BEZBARWNY TRANSPARENT		-
Aktywacja koronowa Corona treating	min. 38	dyne	-

Parametry techniczne Technical data			Jednostka Unit	Wartość tolerancji Tolerances	
Rodzaj badania/ Type of the test	Procedura badawcza Test procedure	Wartości Values			
Wytrzymałość na zerwanie Tensile strength at break minimum	PN EN ISO 527-3	MD	27,83	MPa	± 30%
		TD	26,92		
Wydłużenie przy zerwaniu Elongation at break minimum	PN EN ISO 527-3	MD	508,6	%	± 30%
		TD	684,9		
Współczynnik tarcia (powierzchnia nieaktywowana) Coefficient of friction (N/N)	PN EN ISO 8295	Statyczny Static	0,18	-	Max
		Dynamiczny Dynamic	0,15		
Wytrzymałość na przebicie Puncture resistance	MIL-STD-3010		11,74	N	± 30%
Zakres temperatury zgrzewania Sealing temperatures range	Wewnętrzna/ Inside*		120-150	°C	-
Zamglenie Haze	ASTM D1003		9,30	%	± 1

Informacje dla przetwórstwa Information for processors	
Zastosowanie Application	Folia ze względu na swoje specyficzne właściwości antystatyczne i poślizgowe, jest dedykowana do produkcji worków typu Wicket, do automatycznego pakowania pieczywa, warzyw i owoców. Nadaje się do innych typów opakowań przeznaczonych do kontaktu z żywnością, pakowania materiałów higienicznych i innych zastosowań. Folia może być stosowana do laminowania oraz nadruku. Due to its specific anti-static and slip characteristics, the film is dedicated to the manufacture of Wicket sacks for automatic packing of bread, vegetables and fruit. Suitable for other types of packaging designed to come into contact with food, packaging hygienic materials and other applications. The film can be used for laminating and overprinting.
Przetwarzanie Processing	Zaleca się przetwarzanie folii w terminie nie dłuższym niż 3 miesiące od daty produkcji. Aktywacja folii jest prowadzona w sposób ułatwiający i umożliwiający laminację i nadruk, jednak z upływem czasu, poziom aktywacji może ulegać zmniejszeniu. Przed procesem przetwarzania folii zaleca się kontrolę aktywacji przez przetwórcę. It is recommended to process the film within a maximum of 3 months from the date of manufacture. The activation of the film is performed in a way that makes lamination and printing easier and possible, but over time the activation level may decrease. It is recommended that the processor check the activation before processing the film.
Sezonowanie Pre-conditioning	Przed przetwórstwem zalecane jest sezonowanie folii co najmniej 24h w temperaturze powyżej 20°C jeżeli folia była przechowywana lub transportowana w temperaturze poniżej 15°C. Jeżeli podczas przechowywania i transportu, temperatura spadnie poniżej 5°C, należy wydłużyć czas sezonowania do 48h. Before processing, it is recommended that the film be aged at least 24h at a temperature above 20°C if the film has been stored or transported at a temperature below 15°C. If the temperature drops below 5°C during storage and transport, the shelf-life should be extended to 48h.
Magazynowanie Storage	Produkt powinien być przechowywany w suchych, nie zapylonych pomieszczeniach, z dala od źródeł ciepła oraz bezpośredniego promieniowania słonecznego, w temperaturze od 5 do 35°C oraz wilgotności powietrza poniżej 75%. The product should be stored in dry, dust-free rooms, away from heat sources and direct sunlight at a temperature recommended, in temperature from 5 to 35 ° C and air humidity is below 75%.
Kontakt z żywnością Food contact	Produkt jest dopuszczony do kontaktu z żywnością. Na prośbę klienta udostępniamy niezbędne dokumenty. The product is approved for contact with food. At the client's request, we provide the necessary documents.

* Wyznaczono doświadczalnie na podstawie testów wykonanych przy użyciu zgrzewarki laboratoryjnej. Warunki testu: czas zgrzewania=0,5 s., ciśnienie 280 kPa. | Based on tests performed laboratory heat seal tester. Test conditions: seal time = 0,5 s., pressure = 280 kPa

Przygotował	Zatwierdził	Numer karty technologicznej	Data wydania
Mateusz Kaczmarek	Przemysław Muchowski	Poznańska 74 03/2022 REGON: 631054065	22.11.2022