

Fiche Technique

Numéro d'article	Désignation	Dimensions (mm)	Épaisseur (µm)
150002	Sac sous vide 130x300mm	130 x 300	90
150012	Sac sous vide 170x250mm	170 x 250	90
150022	Sac sous vide 140x250mm	140 x 250	90
150032	Sac sous vide 150x250mm	150 x 250	90
150042	Sac sous vide 160x225mm	160 x 225	90
150052	Sac sous vide 180x275mm	180 x 275	90
150062	Sac sous vide 200x250mm	200 x 250	90
150072	Sac sous vide 200x300mm	200 x 300	90
150082	Sac sous vide 200x400mm	200 x 400	90
150092	Sac sous vide 140x450mm	140 x 450	90
150122	Sac sous vide 250x300mm	250 x 300	90
150142	Sac sous vide 250x350mm	250 x 350	90
150152	Sac sous vide 250x400mm	250 x 400	90
150162	Sac sous vide 250x500mm	250 x 500	90
150192	Sac sous vide 300x300mm	300 x 300	90
150202	Sac sous vide 300x400mm	300 x 400	90
150212	Sac sous vide 300x500mm	300 x 500	90
150222	Sac sous vide 350x450mm	350 x 450	90
150232	Sac sous vide 350x500mm	350 x 500	90
150252	Sac sous vide 400x500mm	400 x 500	90
150262	Sac sous vide 400x600mm	400 x 600	90
150272	Sac sous vide 150x200mm	150 x 200	90

Numéro d'article	Désignation	Dimensions (mm)	Épaisseur (µm)
150282	Sac sous vide 140x200mm	140 x 200	90
150322	Sac sous vide 120x200mm	120 x 200	90
150342	Sac sous vide 200x350mm	200 x 350	90
150372	Sac sous vide 500x700mm	500 x 700	90
150382	Sac sous vide 400x700mm	400 x 700	90
150422	Sac sous vide 130x250mm	130 x 250	90
150442	Sac sous vide 160x250mm	160 x 250	90
150462	Sac sous vide 350x400mm	350 x 400	90
150472	Sac sous vide 350x350mm	350 x 350	90
150492	Sac sous vide 180x250mm	180 x 250	90
150532	Sac sous vide 450x700mm	450 x 700	90
150542	Sac sous vide 300x450mm	300 x 450	90
150552	Sac sous vide 200x200mm	200 x 200	90
151612	Sac sous vide 150x300mm	150 x 300	90

Détails Techniques

- **Matériau** : Film coextrudé en polyamide et polyéthylène (couche de scellage)
 - **Utilisation** : Destiné à l'emballage sous vide et au stockage d'aliments frais ou transformés (par ex. viande, fromage, charcuterie, poisson) sous atmosphère modifiée
 - **Plage de température** : de -40 °C à +40 °C pour un temps de contact illimité, jusqu'à +70 °C pour un maximum de 2 heures, jusqu'à +100 °C pour un maximum de 15 minutes
 - **Propriétés de barrière** :
 - Perméabilité à la vapeur d'eau : <5 g/m²/24h
 - Perméabilité à l'oxygène : <65 cc/m²/24h
 - Perméabilité au CO₂ : <200 cc/m²/24h
 - **Conformité réglementaire** : Conforme aux règlements CE 1935/2004 et 10/2011, y compris les amendements ultérieurs
-

Données Logistiques / Informations d'Emballage

- **Numéro tarifaire** : 3923.2990
 - **Pays d'origine** : UE
-

Déclaration de Conformité

Fabricant : Weita AG, Nordring 2, 4147 Aesch, Suisse

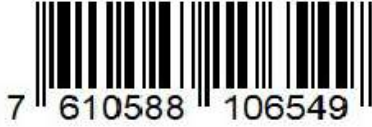
Contact : info@weita.ch, www.weita.ch

Par la présente, nous confirmons que les sacs sous vide VAC mentionnés ci-dessus sont aptes au contact alimentaire et respectent les réglementations et normes suisses suivantes :

- Règlement (CE) N° 1935/2004 (matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires)
- Règlement (CE) N° 10/2011 (dispositions spécifiques pour les matières plastiques en contact avec des aliments)
- Règlement (CE) N° 2023/2006 (bonnes pratiques de fabrication pour les matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires)

Cette déclaration est basée sur les informations fournies par le fabricant et est valide sans signature, car les données sous-jacentes proviennent d'autres fabricants.

Mise en page de l'étiquette sur l'exemple de l'article 150162

		Art.Nr. 150162		 Food safe	
Vac Beutel Beutel à 100 Stück, transparent		Sac sous vide Sachet de 100 pce, transparent			
<i>Breite x Höhe / Largeur x Hauteur</i> 250 x 500 mm		 7 610588 106549			
<i>41°C-70°C 2 Std / Heures, 71°C - 100°C max. 15 min.</i> <i>Hergestellt nach / Fabriqué conformément à EC 1935/2004 + EC 10/2011</i> <i>Lagerempfehlung / Recommandation de stockage: 15°C - 25°C, Luftfeuchtigkeit / Humidité 50-75%</i>					
WEITA AG Nordring 2 CH-4147 Aesch T +41 61 706 66 00 info@weita.ch www.weita.ch					

