

SCHEMA TECNICA

Carta riciclabile PP

Nome prodotto:

Film personalizzato a marchio del cliente, lavorato in bobine o in buste:

- Buste StandUp/Doypack
- Buste piatte
- Bobine di diversa fascia (min 50mm – max 750mm)

Sulle buste Doypack/StandUp o piatte, può avvenire, su richiesta del cliente, l'aggiunta di:

- Zip di chiusura in materiale plastico (PP)
- Foro/Euroforo

Materiali costituenti:

Film laminato carta/materia plastica (PP lato interno)

Composizione Film multistrato – CARTA + BOPP:

COMPONENTI	VALORI
CARTA	80 gr
Adesivo	2 gr
BOPP	15 µm
SPESSORE TOTALE	95 µm
Tolleranze	± 5%



*Spessore e grammatura di inchiostro variano a seconda della grafica del cliente.

Proprietà fisico – chimiche:

PROPRIETA'	METODO	UNITA' MISURA	VALORE (DEL MATERIALE ACCOPPIATO)
GRAMMATURA	Metodo interno	g/m ²	93,65
T° INIZIO SALDATURA	Metodo interno	C° x sec.	150/160 x 0,20/0,30
PERMEABILITA' VAPORE ACQUEO	ASTM F1249-06	g/m2x24h _{xatm} 38°C – 90% RH	9,3
PERMEABILITA' OSSIGENO	ASTM F2622-08	cc/m2x24h _{xatm} 23°C – 0% RH	0,37
PERMEABILITA' AN. CARBONICA	ASTM F2476-05	cc/m2x24h _{xatm} 23°C – 0% RH	1,5

I valori hanno una tolleranza del +/- 5%

Condizioni d'uso generali:

Packaging flessibile idoneo al contatto con tutti i tipi di alimento ad esclusione di quelli grassi o con sostanze grasse in superficie.
(Vedi dichiarazione di conformità alimentare fornita col prodotto, in condizioni d'uso generali).



Tabella 1. Parametri significativi per la valutazione

Parametri	U.M.	Risultato	Valore minimo	Valore massimo
Scarto grossolano	%	23.0	23.0	23.1
Fiocchi	%	25.4	25.4	25.4
Area di particelle adesive (macrostickies) $\phi < 2000 \mu\text{m}$ (mm ² /kg)	mm ² /kg	700	700	700
Adesività		Assente		
Disomogeneità ottica		livello 2 su base bianca		

RICICLABILE CON LA CARTA - ATICELCA® 501 - livello C

I valori sopraindicati sono stati valutati rispettando la norma UNI 11743:2019.



Aticelca®
11547-0002

Stoccaggio

Conservare in ambiente asciutto, al riparo da luce solare diretta, agenti atmosferici e ad una temperatura non superiore ai 30°C e non inferiore ai 15°C

Shelf-life:

24 mesi dalla data di produzione, se conservato nell'imballo originale integro e nelle condizioni di stoccaggio raccomandate. Resta responsabilità dell'utilizzatore finale verificare l'idoneità dell'imballaggio nelle reali condizioni di impiego, in funzione della tipologia di alimento contenuto, dei processi di riempimento e trasformazione, delle condizioni di conservazione e della shelf life del prodotto confezionato.

Oltre il periodo di shelf life indicato, il materiale deve essere rivalutato prima dell'utilizzo al fine di verificare il mantenimento delle prestazioni tecniche e della conformità all'uso previsto."

Riempimento:

- Le capacità contenitive sono riportate a sito web nella sezione "MERCATI" (www.packstyle.com)
- Nonostante i valori riportati a sito, si consiglia di non riempire le buste oltre i 2/3 della loro capienza.
- Far uscire l'aria prima della chiusura e sigillatura

Trasporto:

Imballa con attenzione il tuo prodotto. Consigliamo l'utilizzo di materiale antiurto protettivo sul fondo degli scatoloni e ai lati delle buste (per esempio pluriball o cuscini ad aria)

ATTENZIONE!

- Il colore stampato può differire da quello visualizzato sullo schermo: questo è normale e dipende da diversi fattori tecnici come la calibrazione del monitor, la gamma di colori degli inchiostri, il materiale su cui si stampa, la finitura applicata.
- Sulle saldature può verificarsi un viraggio del colore.

Etichettatura ambientale:

Imballaggio in carta riciclabile da raccogliere separatamente e smaltire secondo le informazioni del comune in cui ti trovi.

Modalità di imballaggio e/o protezione:**Confezionamento:**

Buste: Fascette in materiale plastico (PP)

Imballo:

Buste: Scatola di cartone + sacchi alimentari + cuscinetti d'aria in materiale plastico (LDPE)

Bobine: Pallet in legno + sacchi alimentari + estensibile (LLDPE) o scatola di cartone + sacchi alimentari + cuscinetti d'aria in materiale plastico (LDPE)

Leggi quadro applicabili:**Sicurezza e conformità contatto alimenti:**

Reg. 1935/2004/CE ss.mm.ii.

Reg. 2023/2006/CE ss.mm.ii.

Reg. 10/2011/UE ss.mm.ii.

Reg. 351/2025/UE ss.mm.ii., che aggiorna e modifica il Reg. 10/2011/UE

DPR 777/1982 ss.mm.ii.

DM 21 marzo 1973 ss.mm.ii.

D.lgs. 29/2017 ss.mm.ii.

Conformità requisiti Ambientali:

Dir. 94/62/CE ss.mm.ii.

D.lgs. 152/2006 ss.mm.ii.

D.Lgs. 116/2020 ss.mm.ii.

Reg. 40/2025/UE ss.mm.ii.