


ÜRÜN ADI	PVC Wrap		
ÜRÜN TANIMI	PVC Wrap Gıda Ambalaj Malzemesi		
AMAÇLANAN KULLANIMI	Gıda maddelerinin, havayla olan etkileşimini ortadan kaldırmak ve gıda raf ömrünü uzatmak amacıyla kullanılır.		
ÜRETİM YERİ	EXAPLAST AMBALAJ SAN. VE TİC A.Ş. Demirciler OSB Mah. 2 Nolu Cad. No:8 Gerede/BOLU Tel: 342 337 96 30 / Fax: 342 337 50 47 Menşei: Türkiye		
İLETİŞİM SAYFASI	www.exaplast.com		info@exaplast.com

TEKNİK ÖZELLİKLER

FİZİKSEL ÖZELLİKLER				MEKANİK ÖZELLİKLER					
	Birim	Değer	Metot	Kalınlık (µ)	Gerilme Kuvveti (N/ mm ²)	Uzama %'si	Metot		
					MD	TD	MD	TD	
Kalınlık	(µ)	8-12	Exaplast	8-12	28,6-26,3	22.6-17,2	97-137	334-306	ASTM D 882
Boy	(cm)	30-35-40-45-50	Exaplast						
Metraj	(m)	500-2500	Exaplast						
Yoğunluk	-	1,24	Exaplast						
Renk	-	Kendine has renginde	Exaplast						
TOLERANS ARALIĞI				HORECA ÜRÜN TİPLERİ					
			MODEL	Kalınlık (µ)	Boy (cm)	Metraj (m)			
Bobin Ağırlığı		± %5	Tüm modellerde	8-12	30 ve 45	100-300			
En Ölçüsü		± %0,5	Tüm modellerde						
Kalınlık		± %5	Tüm modellerde						
Ağırlık		± %5	Tüm modellerde						
Metraj		± %5	Tüm modellerde						

GENEL ÖZELLİKLER

KULLANIM ŞARTLARI VE ÖZELLİKLERİ	ETİKET BİLGİLERİ
Macro Wrap gıdaların dış ortam ile temasını keserek sağlıklı ve güvenli ortam sağlar.	Etiketleme bilgileri Gıda Maddeleri ile Temasta Bulunan Madde ve Malzemeler Yönetmeliği'nin Etiketleme Bölümü 'ne uygundur. "Gıda ile temasa uygundur" ifadesinin veya "çorba kaşığı", "şarap şişesi" ya da "kahve makinesi için" gibi madde ve/veya malzemenin kullanımına özgü ifadelerin veya Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde ve Malzemeler Yönetmeliği EK-1'de yer alan sembol, 
Gözenekleri sayesinde gıdaların nefes almasını sağlayarak daha uzun süre taze tutar ve bakteri oluşumunu önler.	Gerektiğinde, güvenilir ve uygun kullanım için özel talimatlar,
Gıdalar arasında koku alışverişini önler.	Üreticinin, ithalatçının, işleyenin veya piyasaya arzdan sorumlu olan satıcının adının veya ticari unvanı ve adresi,
Buzdolabı ve derin dondurucu da kullanılır.	Madde veya malzemenin izlenebilirliğinin, Türk Gıda Kodeksi Gıda İle Temas Eden Madde Ve Malzemeler Yönetmeliği 10 uncu maddede belirtilen şekilde sağlanabilmesi için uygun etiketleme veya tanımlama,
Sıcak gıdaları sarmadan önce soğumasını bekleyiniz.	Firmamızın ticari ismi ve adresi
Yağ ve yağlı gıdalar hariç , diğer gıdalarla temasında sakınca yoktur.	Kalınlık, ebat, parti no bilgileri,
Maksimum sıcaklığı 40°C'ye kadar olan gıdaların saklanması için uygundur.	Web sitesi, telefon gibi iletişim numaraları bulunur.
DEPOLAMA	RAF ÖMRÜ
Optimum depolama şartları: 10-25°C, relatif nem % 70 den az olmalıdır.	Üretim tarihinden itibaren maximum 36 ay içinde kullanılması önerilir.
Isı kaynaklarından uzak tutulmalı, soğukta bırakılmamalıdır.	DAĞITIM
Ortam sıcaklığında tutularak, güneş ışığı, nem, toz ve kirden korunarak depolanmalıdır.	Zemini ve duvarları temiz, gıda taşımaya uygun, kapalı araçlarla dağıtımı yapılır.
Koku yayan maddelerden (sabun, deterjan, temizlik maddeleri, aroma vb.) uzak tutulmalıdır.	SERTİFİKALAR
Film ortamdaki uçuca maddeleri çekebilir.	TS EN ISO9001:2015 Kalite Yönetim Sistemi
Depolama koşullarının aşırı değişkenlik göstermesi durumunda film özelliklerinde kayıplar meydana gelebilir	TS EN ISO22000:2018 Gıda Güvenliği Yönetim Sistemi