



FICHE TECHNIQUE

ARTICLE

Désignation : **Sac sous vide cuisson rétractable**

Codes Bobet :

27361 : 250X450

27364 : 400X500

27366 : 400X625

Unité de vente : **Mille**

Photos non contractuelles

**CARACTERISTIQUES**

Sacs rétractables de cuisson

- Composition : PE/EVA/EVOH/soudant PP

Propriétés mécaniques :

- Epaisseur totale : 60 microns
- Grammage (gaine) : 56 g/m²
- Rétraction : (à 85°C 1-2 secondes) 22/32 %
- Résistance au traitement thermique :
 - 30 min. maxi : 121°C
 - 10 h. maxi : 90°C
 - 14 h. maxi : 80°C
 - 55 h. maxi : 70°C

CONSEILS D'UTILISATION / STOCKAGE :

Résistance au traitement thermique :

- CONGELATION : entre -25°C et -4°C
- REFRIGERATION : entre -4°C et 7°C
- TEMPERATURE AMBIANTE : température ambiante
- PASTEURISATION : jusqu'à 100°C
- RECHAUFFAGE MICRO-ONDES : jusqu'à 100°C
- CUISSON : jusqu'à 100°C

STOCKAGE : 12 mois de 2°C à 25°C, humidité relative 80%

CONDITIONNEMENT :

Sachet de 100 pièces - Carton de 500 pièces (soit 5 sachets)

NORMES :

Conforme aux directives de la communauté Européenne sur le contact alimentaire



Propriétés barrière	Méthode de test	Conditions	Résultats			Unités
Perméabilité au gaz O ₂ CO ₂	ASTM D3985 ASTM F2476	À 23°C et avec 0% d'humidité relative de l'air	13 35			cm ³ /m ² .24h.bar cm ³ /m ² .24h.bar
Perméabilité à la vapeur d'eau	ASTMF1249	À 38°C et avec 90% d'humidité relative de l'air	10			g/m ² .24h atm

CARACTERISTIQUES ENVIRONNEMENTALES

Sac sous vide cuisson rétractable

Codes BOBET : 27364, 27366, 27361

Les impacts environnementaux de ce produit ont été analysés le long de son cycle de vie.



FABRICATION

- Fournisseur français
- Fabrication française

FIN DE VIE



- Sac recyclable