



PVDC ShrinkBags Quesos



Información del producto

A medida que el queso se está madurando en su envase, la bolsa retráctil necesita evitar la intrusión de oxígeno y al mismo tiempo el dióxido de carbono - que se acumula durante el proceso de maduración - necesita escapar del envase.

Debido a sus propiedades de permeación alineadas, los Schur Flexibles Dixie 3D ShrinkBags garantizan el proceso de maduración ideal y garantizan la formación típica del queso.

Al mismo tiempo, los Schur Flexibles Dixie 3D ShrinkBags proporcionan una protección eficaz contra los microorganismos, secando el queso y - **gracias al proceso de fabricación patentado** - se pueden procesar en todas las líneas de envasado de última generación con alto rendimiento y mínimos rechazos.

RENDIMIENTO DE UN VISTAZO

Condiciones de maduración ideales y larga vida útil debido a propiedades de barrera alineadas dependiendo del tipo de formación de flores de queso debido al proceso de maduración de la higiene sin pérdida de peso.

Presentación perfecta del producto debido al encogimiento tridimensional (aproximadamente 40-50%) y alta transparencia de contacto, coloración e impresión individuales Alta integridad del paquete debido a excelentes propiedades de sellado - incluso en caso de áreas de sellado contaminadas - y alta resistencia a la perforación

3D ShrinkBags

ShrinkBags para la maduración del queso

Embalaje de queso

- ✓No gaseoso
- ✓Medio gaseoso (maduración)
- ✓Alto gaseoso (maduración)



DATOS TÉCNICOS

für non or low gassy cheese types	3-DMX55	3-DMX 59	3-DMX 80	3-DMX 90
Versions	○ / ●	● / ●	○ / ● / ●	○ / ●
Total thickness (µm)	55	59	75	90
Barrier material	PVDC	PVDC	PVDC	PVDC
Sealing material	LLD-PE	LLD-PE	LLD-PE	LLD-PE
Shrinkage at 75°C (md./cmd %)	22 / 30	22 / 30	22 / 25	20 / 25
Shrinkage at 85°C (md./cmd %)	40 / 46	40 / 46	41 / 43	37 / 40
Shrinkage at 93°C (md./cmd %)	52 / 55	52 / 55	52 / 50	50 / 48
Puncture resistance ¹ (N)	8,5	8,5	11,0	12,7
Permeability				
Water vapour ¹ (g./m²d)	<1	<1	<1	<0,8
Oxygen ² (cm³/m²dbar)	8 - 13	8 - 13	8 - 13	7 - 11
Carbon dioxide ² (cm³/m²dbar)	30 - 45	30 - 45	30 - 45	20 - 32

for middle or high gassy cheese types	3-DMKLX 59	3-DMKLX 80	3-DMKX 55
Versions	○ / ● / ●	○ / ● / ●	○ / ● / ●
Total thickness (µm)	59	75	51
Barrier material	PVDC	PVDC	PA/EVOH
Sealing material	LLD-PE	LLD-PE	LLD-PE
Shrinkage at 75°C (md./cmd %)	20 / 25	21 / 26	14 / 19
Shrinkage at 85°C (md./cmd %)	37 / 45	36 / 40	25 / 30
Shrinkage at 93°C (md./cmd %)	46 / 50	47 / 49	40 / 44
Puncture resistance ¹ (N)	9,3	10,6	7,3
Permeability			
Water vapour ¹ (g./m²d)	<2,5	<1	<5
Oxygen ² (cm³/m²dbar)	70 - 150	70 - 150	130 - 230
Carbon dioxide ² (cm³/m²dbar)	350 - 600	350 - 600	550 - 800

○ transparent ● various ● colors printable
¹ = 23°C / 50% r.h. ² = 23°C / 75% r.h.

All values given in this datasheet are approximate and given to our best knowledge and therefore cannot be taken as guaranteed. Due to the manifold applications and processing possibilities, which are beyond our control, we recommend testing under real pro- duction conditions. Qualification test and the application release of the films are incumbent upon the user. Data changes subject to technical progress.

Recommended storage conditions:
up to one year after delivery at 15-20°C and 40-60% r.h (max. storage temp.: 25°C) Bags should be stored in the packing room approx. 24 hours before processing.

Suitable for food packaging:
Schur Flexibles Dixie packaging materials are in compliance with the following regulations, directives and their effective amendments: LFGB (01.09.2005), regulations (EG) No.1935/2004, No. 2023/2006 and BedGgstV (16.06.2008), regulation (EG) No.10/2011(PIM), references of BfR (01.06.2007).