

# FICHA TÉCNICA

## PRODUCTO: MAX M 50

### DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

- ✓ Max M es una tripa plástica de gran desempeño, coextruída y biorientada em 5 (cinco) capas, termo-contráible y con alto control de calibre.
- ✓ Se destina para el cocimiento directo de productos fuera del molde, como: mortadelas, salsichas, pates, etc.

### COMPOSICIÓN

- ✓ Poliamidas de varios tipos, Adhesivos de Co-extrusión, Pigmentos, distribuídos em 5 (cinco) capas que componen el producto.

### DATOS TÉCNICOS

Propiedades	Valor	Unid.
Variación del Ancho Plano	50 a 90 +/-2 90,1 a 151 +/- 3	mm
Espesor Nominal	50 (+/-10%)	µm
Gramaje	55 (+/-10 %)	g/m <sup>2</sup>
Permeabilidad - oxígeno - (25° C/ 0% UR)	< 30	cm <sup>3</sup> /m <sup>2</sup> /dia
Permeabilidad – vapor de agua - (38°C/90%UR)	< 15	g/m <sup>2</sup> /dia
Tensión deTracción – Dirección de Fabricación	1300	kgf/cm <sup>2</sup>
Tensión deTracción - Dirección Transversal	1200	kgf/cm <sup>2</sup>

### APLICACIÓN

- ✓ Toda línea de productos cárnicos cocidos directamente en la tripa y fuera del molde.
- ✓ Ejemplos: Mortadelas, Salsichas, Pates, etc.



## PRESENTACIÓN

- ✓ Rollos o piezas cortadas.
- ✓ Anchos Planos Disponibles: 50 mm a 350 mm.
- ✓ Colores: Blanco, Rojo, Amarillo, Naranja, Oro, Natural.
- ✓ Impresión: Disponible en hasta 8 (ocho) colores frente y reverso.

## CARACTERÍSTICAS DE APLICACIÓN

- 1 – Hidratación: Hidratar en agua temperatura ambiente por una hora.
- 2 – Embutido: Rellene con presión de 5 a 12%
- 3 – Cocimiento: No necesita de proceso especial, adaptándose a las más diversas curvas de cocción, sin embargo la temperatura externa del producto no debe superar los 85°C.
- 4 – Enfriamiento: El enfriamiento debe ser el más lento posible.

## RECOMENDACIONES DE ALMACENAMIENTO

- ✓ La línea Max M se debe almacenar en lugar fresco y seco, distantes de cañerías de vapor, depósitos de altas temperaturas, o la exposición directa de los rayos solares.
- ✓ Utilice siempre el producto más antiguo.
- ✓ Utilice con cuidado objetos cortantes o puntiagudos para abrir las cajas.

## PLAZO DE VALIDEZ

- ✓ Validez por un año a partir de la fecha de fabricación.

Importante: Las informaciones mencionadas se basan en datos obtenidos en laboratorios, apenas son datos para orientar a nuestros clientes. Descartável Embalagens no se responsabiliza por la interpretación de los datos arriba mencionados, siendo así la adecuación del embalaje al producto para ser embalado, es de total responsabilidad del cliente, a no ser que Descartável Embalagens confirme la adecuación por escrito. Nuestra área técnica están a disposición de nuestros clientes, auxiliándolos en todo lo que sea necesario para el mejor desempeño de sus líneas de fabricación.

*Publicado por: Ing. Dennis Saraiva Brusi  
Ingeniero de Producción CREA 5063870334*