



Product information

‘FOOD SAFE’ SILIKON-MOOSGUMMI VON J-FLEX

‘Food Safe’ ist ein geschlossenzelliges Silikon-Moosgummi mittlerer Dichte. Es ist besonders gut für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie geeignet, wo ein weiches komprimierbares Dichtungsmaterial mit ausgezeichneter thermischer Stabilität erforderlich ist.

‘Food Safe’ wurde unabhängig geprüft und erfüllt an wässrige und fettige Lebensmittel gestellte FDA-Extraktionsanforderungen gemäß CFR 21 177.2600. Waren zur wiederholten Verwendung – siehe umseitige Testergebnisse.



Merkmale:

- ★ Niedriger Druckverformungsrest
- ★ Ausgezeichnete Witterungsbeständigkeit
- ★ Beständigkeit gegen UV und Ozon
- ★ Guter thermischer Isolator
- ★ Geschlossenzellig
- ★ Breiter Temperaturbereich: -50°C bis +200°C

Ausgabe 1

März 2014



A member of the
Gasket Cutters
Association



Certificate No. RS 27920
Approved to
BS EN ISO 9001:2008

J-FLEX RUBBER PRODUCTS

Engineering Rubber Components & Specialised Sheeting Products

Units 1 & 2, London Road Business Park, Retford,
Nottinghamshire, DN22 6HG, United Kingdom

tel: +44 (0) 1777 712 400 fax: +44 (0) 1777 712 409

www.j-flex.co.uk



Physikalische Eigenschaften

Eigenschaft	Ergebnis
Dichte	300 Kg/m ³ (+/-65)
Bruchdehnung (10mm)	225%
Druckverformungsrest: 50% Kompression für 22 Std. bei 70°C 10mm dicke Probe	15%
Zugfestigkeit (10mm dicke)	0,85 MPa
Zugfestigkeit (10mm dicke)	85 Newton
Max. Temperatur: Kontinuierlich Intermittierend Min. Temperatur:	200°C 225°C -50°C

Globale Migrationstests FDA - CFR21 177.2600 Abschnitt e und f

Teil e - wässrige Lebensmittel: Destilliertes Wasser unter Rückfluss

Simulant	Zeit	Temperatur	Ergebnis	Grenzwert
Destilliertes Wasser	7 Stunden	Siedender Rückfluss	0,3 mg/Zoll ²	20 mg/Zoll ²
Destilliertes Wasser	2 Stunden	Siedender Rückfluss	0,1 mg/Zoll ²	1 mg/Zoll ²

Teil f - fettige Lebensmittel: n-Hexan unter Rückfluss

Simulant	Zeit	Temperatur	Ergebnis	Grenzwert
n-Hexan	7 Stunden	Siedender Rückfluss	9,1 mg/Zoll ²	175 mg/Zoll ²
n-Hexan	2 Stunden	Siedender Rückfluss	3.6 mg/Zoll ²	4 mg/Zoll ²

**Geschätzte Unsicherheit der Wäageergebnisse: +/- 0,3 mg
Die Probe ist mit 21 CFR 177.2600 Abschnitt e und f konform.**

- ★ Erhältlich in Hellblau (Lebensmittelindustriefarbe) oder Weiß
- ★ Food Safe ist in flachen Platten oder als extrudierte Dichtungen lieferbar
- ★ FDA-Extraktionsprüfung von Rubber Consultants Ltd durchgeführt - Analysezertifikat Ref: RC22447
- ★ Platten/Streifen können Kleberücken aufweisen

A}fn'&\$%