

## HINWEISE ZUR EINLAGERUNG VON FOLIENERZEUGNISSEN

Um eine einwandfreie Produktbeschaffenheit und Verarbeitbarkeit von Folie zu erhalten, sind bei der Lagerung bestimmte Vorgaben einzuhalten:

Die Lagerung der Ware sollte bei 15-25°C und trocken bei 40-65% relativer Luftfeuchtigkeit erfolgen.

Die Außenverpackung mittels Schrumpfhaut oder Stretchfolie ist nur für den Transport gedacht. Es wird empfohlen die Verpackung bei einer Lagerung von mehr als drei Tagen zu entfernen, um mögliche Restfeuchtigkeit, die zu einer Geruchsbeeinträchtigung und Schimmelbildung an der Ware führen kann, zu vermeiden.

Die Folien sind licht- und hitzeempfindlich und sind deshalb gegen Lichteinwirkung (Sonne, Beleuchtung) und starker Wärme (Heizkörper) zu schützen. Zu lange Lagerung insbesondere bei zu starker Licht- und Hitzeeinwirkung kann zu einer Alterung der Kunststoffoberfläche führen. Hierdurch verschlechtern sich die technischen und sensorischen (Geruch, Geschmack) Eigenschaften.

Die Verarbeitung sollte innerhalb von sechs Monaten erfolgen. Bei speziell ausgerüsteten Folien (z.B. hoher Gleitmittelanteil, bestimmte Einfärbungen, Vorbehandlung für Druck und Kaschierung, UV-Stabilisatoren, Antistatika) können andere Verarbeitungszyklen erforderlich sein.

Um eine einwandfreie Verarbeitbarkeit der Folie zu erreichen, sind folgende Hinweise zu berücksichtigen.

Die Verarbeitung sollte bei 15-25°C und 40-65% relativer Luftfeuchtigkeit erfolgen.

Ist dies nicht möglich, so muss das Packmittel 24-48 Stunden (je größer das Klimagefälle von Lagerort zum Verarbeitungsort, desto länger die Akklimatisierungszeit) vor Verarbeitung in den Produktionsraum genommen werden, um sich den dortigen Verhältnissen anzugleichen.

Bei Lebensmittelfolien weisen wir darauf hin, dass die ersten Lagen der Folienrollen vom Kunden vor der Verarbeitung zu entfernen sind.

Eventuelle Gewährleistungsansprüche im Rahmen der jeweils gültigen allgemeinen Geschäftsbedingung sind bei unsachgemäßer Lagerung oder Verwendung ausgeschlossen.