

## Gut für den Gaumen und den Planeten

Ein neuer Schrumpfbeutel für Kochschinken und gebratenes Fleisch setzt auch auf Nachhaltigkeit



Der Cryovac Alu300 von Sealed Air ist ein koextrudierter Schrumpfbeutel, der speziell für die Verpackung und den Vertrieb von Kochschinken und gebratenem Fleisch – die eine Wärmebehandlung erfordern – entwickelt wurde. Diese innovative Cook-in-Verpackung hat eine Pigmentierung mit Metallic-Effekt, schützt licht- und sauerstoffempfindliche Rinder-, Truthahn- und Hühnerprodukte und ermöglicht eine Haltbarkeit von bis zu 150 Tagen. Der Beutel Cryovac Alu300 optimiert die Verpackung und

reduziert das zum Schutz des Produktes erforderliche Materialgewicht um 59 %. Dies führt zu einer Verringerung des Öko-Fußabdrucks bei der Verpackung um 65 % und zu einer um 61 % geringeren Umweltgesamtbelastung. Übertragen auf die Effizienz bedeutet dies, dass mit nur 28 kg dieser Beutel 1.000 Produkte verpackt werden können. Für die gleiche Menge wären 70 kg Aluminium erforderlich.

### **Metalldetektor geeignet**

Lebensmittelsicherheit hat für die Verarbeiter und Verbraucher von Fleischprodukten hohe Priorität. Die Schrumpfbeutel Cryovac Alu300 enthalten keine Aluminiumfolie und eignen sich daher auch für Produktionslinien mit Metalldetektoren. Die mit dem dynamischen Easy-Opening-System „Cryovac Grip & Tear“ kompatiblen Beutel gelten als verbraucherfreundlich und vermeiden das Querkontaminationsrisiko, das beim Öffnen mit einem Messer entsteht. Darüber hinaus liefert Cryovac Alu300 mit Metallic-Effekt und dem großen Druckbereich, der einen Zehn-Farben-Druck zulässt, eine ansprechende Regalpräsentation.

Die hohe Schrumpfleistung reduziert die Tendenz zu einer unattraktiven Faltenbildung im Verpackungsmaterial und optimiert die Sichtbarkeit der Produktinformationen sowie die Markenbildungsfähigkeit.

### **Rundum-Effizienz**

Die Haltbarkeit von 130 bis 150 Tagen, die der von Seitenfaltverpackungen aus Aluminiumfolie entspricht, beeinträchtigt das Wärmebehandlungs-Produktsegment in keiner Weise. Dieser Marktvorteil wird durch eine Reihe bei der Produktion erreichter finanzieller Vorteile unterstützt.

Lebensmittelbetriebe können die Verpackungslösung Cryovac Alu300 auf jeder Vakuum-Verpackungsanlage ohne zusätzliche Investitionen implementieren. Sie erfüllt auf den halb- und vollautomatischen Cryovac-Verpackungssystemen hohe Standards. Die Produktausbeute ist aufgrund der hohen Schrumpfeigenschaften der Beutel sehr gut. (Red./Sealdair)

**Besuchen Sie uns auf: [fleischundco.at](http://fleischundco.at)**