DEMONSTRATIVO DE TESTES SBJ 300

Receita 1	
Produto:	Muçarela
Quantidade:	10 fatias por bandeja
Vácuo:	800mbar
Gás:	85%
Solda:	0,3s
Filme:	360mm
Residual de O_2	1%
Durabilidade:	Até 90 dias
Tempo total do processo:	30s
Gás utilizado:	Aligal 15 (50/50 - N_2/CO_2) - Air Liquide
Bandeja:	Cryovac 15x23x10
O tempo total do processo corresponde ao tempo de abertura da gaveta, colocação das bandejas, processo de vácuo e atm, abertura da gaveta e retirada das bandejas.	
Conforme orientação da Air Liquide, para uma durabilidade de até 90 dias no queijo muçarela, o residual de **O_2** aceitável é de até 2%.	
Receita 2	
Produto:	Muçarela
Quantidade:	10 fatias por bandeja
Vácuo:	700mbar
Gás:	85%
Solda:	0,3s
Filme:	360mm
Residual de O_2	1,05%
Durabilidade:	Até 90 dias
Tempo total do processo:	28s
Gás utilizado:	Aligal 15 (50/50 - N_2/CO_2) - Air Liquide
Bandeja:	Cryovac 15x23x10
O tempo total do processo corresponde ao tempo de abertura da gaveta, colocação das bandejas, processo de vácuo e atm, abertura da gaveta e retirada das bandejas.	

Receita 3	
Produto:	Peito de Peru
Quantidade:	10 fatias por bandeja
Vácuo:	800mbar
Gás:	40%
Solda:	0,3s
Filme:	360mm
Residual de O_2	1,5%
Durabilidade:	Até 21 dias
Tempo total do processo:	29s
Gás utilizado:	Aligal 15 (50/50 - N_2/CO_2) - Air Liquide
Bandeja:	Cryovac 15x23x10
O tempo total do processo corresponde ao tempo de abertura da gaveta, colocação das bandejas, processo de vácuo e atm, abertura da gaveta e retirada das bandejas.	
A durabilidade informada se aplica a todos os produtos de carne processados e cozidos.	
Receita 4	
Produto:	Produtos processados e defumados
Quantidade:	380g
Vácuo:	800mbar
Gás:	40%
Solda:	0,3s
Filme:	360mm
Residual de O_2	1,5%
Durabilidade:	Até 25 dias
Tempo total do processo:	29s
Gás utilizado:	Aligal 15 (50/50 - N_2/CO_2) - Air Liquide
Bandeja:	Cryovac 15x23x30
O tempo total do processo corresponde ao tempo de abertura da gaveta, colocação das bandejas, processo de vácuo e atm, abertura da gaveta e retirada das bandejas.	
A durabilidade informada se aplica a todos os produtos de carne processados secos e defumados.	

Informações sobre produção considerando os tempos de processo informados:

Produção: 8h/dia = 1920 bandejas - 26 dias: 49.920 bandejas


last measurement
15.03.2018 14:23:05
1.0% O2
46.6% CO2


last measurement
15.03.2018 14:22:26
1.5% O2
48.7% CO2
OXYBABY®

LIDDING

CRYOVAC
Slicepak® Plus



MAP

Benefícios

- Exposição Vertical
- Tamanho da embalagem minimizado
- Pacote hermético com abertura fácil.
- Aparência de frescor na loja.

Materiais

- Ampla gama de espuma de barreira suporta BFS, EFT
- Bandejas rígidas com: UBRT
- Película retráctil de barreira anti-fog (anti-embaçamento)
- Filme de tampa totalmente imprimível

Equipamento

- Gama de máquinas parceiras qualificadas
- Sistemas automatizados de média ou alta velocidade

Sealed Air
CRYOVAC®
Food Packaging Systems

CRYOVAC SLICEPAKPlus: INFORMAÇÃO TÉCNICA

Sistema MAP de alta tecnologia para maior integridade de frescura com versatilidade de visualização.

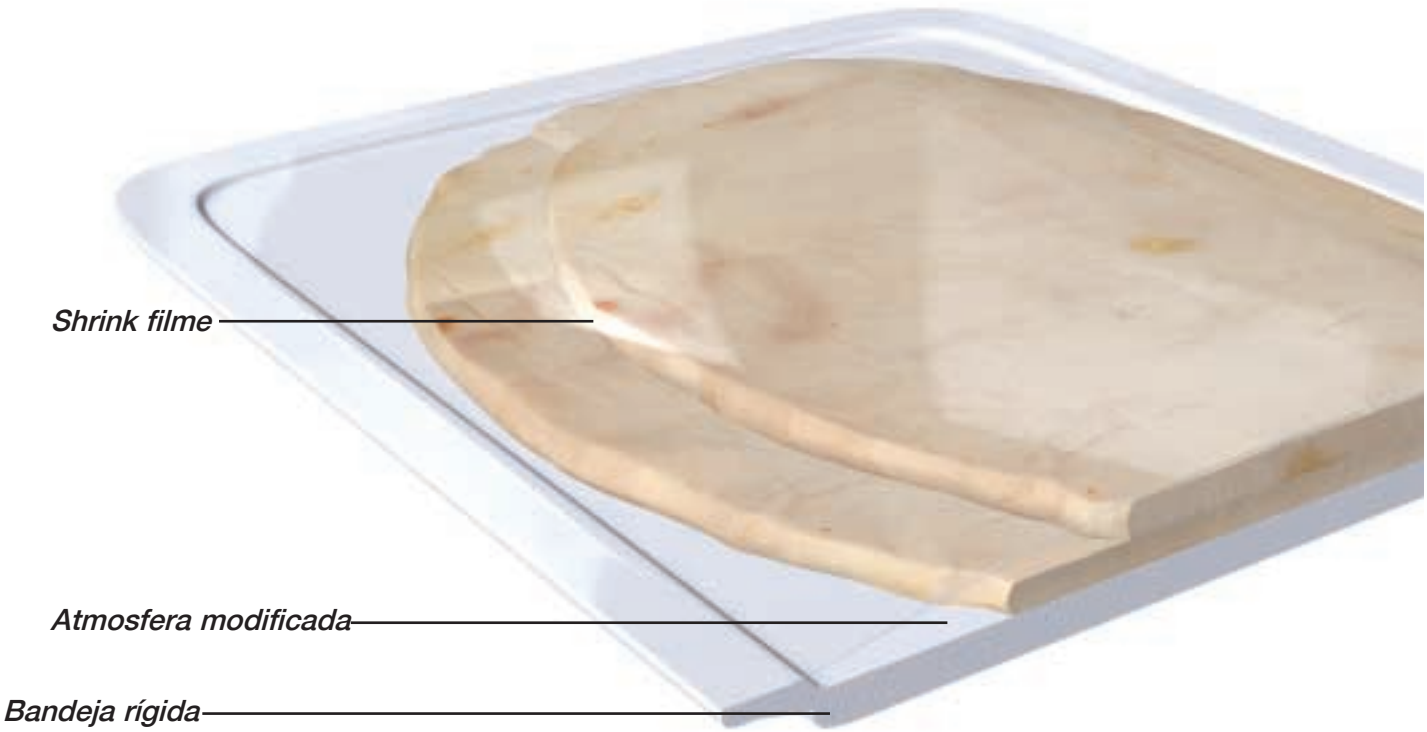
Filme

Cryovac anti-fog, 25-micras SPF25 shrink filme.
Base de suporte / bandeja Cryovac BFS rígida, base de espuma plana com forro de barreira.

Gás e shelf life

Com uma mistura de gás 50/50 CO2 / N2, o seguinte prazo de validade pode ser obtido:

- 21 dias para produtos de carne processados cozidos
- 25 dias para produtos de carne processados secos e defumados
- 60 dias para queijos fatiados duros e semi-duros



East: Sealed Air LLC, Moscow, Russia. Tel: +7 495 795 0101, Telefax: +7 495 795 0100, E-mail: cryovac.cismkt@sealedair.com
West: Sealed Air S.A.S, Epernon, France. Tel: +33 (0)2 37 18 91 00, Telefax: +33 (0)2 37 18 91 91, E-mail: cryovac.fbhmkt@sealedair.com
North: Sealed Air GmbH, Norderstedt, Germany. Tel: +49 40 526 01-0, Telefax: +49 40 526 01-510, E-mail: cryovac.northmkt@sealedair.com
Central: Sealed Air Magyarország Kft., Budapest, Hungary. Tel: +36 1 273 2930, Telefax: +36 1 468 3184, E-mail: cryovac.cemkt@sealedair.com
South: Sealed Air S.r.l., Passirana di Rho, Italy. Tel: +39 02 9332 1, Telefax: +39 02 9332 382, E-mail: cryovac.itmkt@sealedair.com
South Africa: Sealed Air Africa (Pty.) Ltd., Spartan. Tel: +27 11 923 4600, Telefax: +27 11 394 1205, E-mail: cryovac.sthafricamkt@sealedair.com
United Kingdom: Sealed Air Ltd., St. Neots. Tel: +44 1480 22 40 00, Telefax: +44 1480 22 40 66, E-mail: cryovac.ukmkt@sealedair.com
www.sealedair-emea.com

Sealed Air
CRYOVAC®
Food Packaging Systems

® TM são marcas registradas ou marcas comerciais da Cryovac, Inc., uma subsidiária da Sealed Air Corporation.

© Sealed Air 2007