



SUC 100% NATURAL CU AMBALAJELE INOVATIVE BAG-IN-BOX

Bag-in-box este un ambalaj ecologic cu o durată lungă de depozitare și o utilizare ușoară. Durata lungă de depozitare reprezintă unul dintre principalele avantaje ale acestor ambalaje inovative.

AVANTAJE

- ➔ producerea de suc 100% natural, fără conservanți, fără aditivi
- ➔ sucul își păstrează toate proprietățile nutriționale pe o perioadă îndelungată de timp
- ➔ creșterea vânzărilor datorită prezentării produsului la un standard înalt de calitate
- ➔ posibilitate de personalizare a produsului cu brand-ul propriu
- ➔ ușor de transportat, stocat și utilizat
- ➔ îmbuteliera se face igienic și aseptice
- ➔ ecologic - impregnare de carbon mai mică decât sticla sau plasticul



CARACTERISTICI

Ambalajul BAG-IN-BOX

- prelungește durata de păstrare a produsului – datorită materialelor adaptate perfect la temperaturi înalte și care crează o barieră de oxigen, astfel încât sucul de mere poate fi păstrat pe o perioadă și de 1 an înainte de a fi deschis
- pungile sunt fabricate din filme cu bariere flexibile de oxigen care protejează produsul de oxidare
- reduce depunerile printr-o durată lungă de conservare
- robinet sigur recunoscut pentru etanșare ridicată care funcționează ca o barieră în calea oxigenului
- o largă paletă de capace ermetice în funcție de solicitările pieței
- dimensiuni standard disponibile, între 2 și 1.000 de volum lichid

ÎMBUTELIEREA CU LICHID FIERBİNTE

- pentru un produs natural cu valabilitate lungă

Pasul 1 - sucul este presat, filtrat, pasteurizat și apoi păstrat la temperatură ridicată. Temperatura minimă de sterilizare depinde de durată, încărcătura microbiană inițială și de alte caracteristici ale produsului, cum ar fi pH.

Pasul 2 - punga este umplută cu suc fierbinte, care în contact cu ambalajul îl pasteurizează, iar apoi este închis ermetic și răcit. Se recomandă ca îmbuteliera să se facă într-o încăpere separată în scopul evitării contaminării pungilor cu microorganisme rezistente la căldură.



Procesul de îmbuteliere cu lichid fierbinte trebuie realizat cu respectarea anumitor condiții și reguli pentru asigurarea integrității atât a conținutului, cât și a ambalajului.

REGULI DE AMBALARE ȘI PĂSTRARE

DEPOZITAREA, TRANSPORTUL ȘI VALABILITATEA PUNGILOR GOALE

Pungile goale trebuie să fie depozitate la temperatura camerei, într-un loc curat, uscat și lipsit de praf, ambalate în ambalajul original de carton și închis.

Feriți pungile de orice sursă de contaminare, căldură și soare direct.

Condițiile optime de păstrare sunt între 15 – 25 C° și o umiditate relativă de 40 – 60 %.

Pungile goale pot fi depozitate pentru o scurtă perioadă de timp de la + 4 C° la 35 C°, dar trebuie ulterior depozitate în condiții de ambient între 24 – 48 ore înainte de folosire.

Termenul de valabilitate al pungilor este de 24 de luni de la data producției, cu respectarea condițiilor de depozitare detaliate mai sus. Dacă această perioadă este depășită, este necesară contactarea serviciului tehnic al producătorului

Paletizare: nu este permisă stivuirea paleților pe perioada transportului și depozitării

Paletizarea optimă este :

Ambalaj de 5 litri (poziție verticală)

35 cutii pe nivel, 5 nivele
175 cutii/palet → 875 litri/palet
5.775 cutii/camion → 28.875 litri/camion

(dimensiuni europalet: 1.200 mm x 800 mm)

CONDIȚII DE ÎMBUTELIERE CU LICHID FIERBINTE

Volumul produsului trebuie să fie în conformitate cu volumul pungilor pentru a garanta utilizarea la maxim a performanțelor pungilor.

Pungile pot fi folosite pentru procesul de îmbuteliere la o temperatură de până la 72 C°. Procesul va trebui să se desfășoare cu grijă pentru a evita orice distrugere a pungilor întrucât acestea devin moi la temperaturi ridicate.

Punga trebuie introdusă cu grijă în cutie și nu manevrată agresiv.

Asigurați-vă că nu există schimbări bruște de temperatură care ar putea afecta punga.

Măsurile de precauție trebuie să fie luate și la procesul de răcire a produsului:

- * cutiile cu pungile fierbinți (35 -72 C°) se depozitează cu robinetul orientat în sus;
- * pentru a facilita răcirea pungilor, păstrați cutiile deschise după umplere sau lăsați spațiu suficient între cutii
- * pungile cu lichid fierbinte trebuie manipulate cu maximă precauție





MANEVRAREA PUNGILOR

- √ nu trebuie folosite bijuterii pe degete sau încheieturi ;
- √ unghiile trebuie tăiate scurt , în caz contrar este necesară purtarea de mănuși;
- √ sunt necesare haine de protecție pentru a proteja pungile de margini ascuțite precum cataramă, fermoare, etc;
- √ pungile se manevrează cu grijă;
- √ pungile nu se aruncă;
- √ suprafețele de lucru trebuie să nu fie abrazive sau să aibă margini ascuțite;
- √ transferul pungii în cutie trebuie să se realizeze cu grijă, fără să intre în contact cu marginile ascuțite ale cutiei;
- √ după umplere, se recomandă să se depoziteze paletul cel puțin 48 de ore, pentru ca eventualele scurgeri să fie detectate înainte de încărcare pentru transport.



CALITATEA CUTIILOR

Dimensiunile cutiei trebuie să fie stabilite în funcție de dimensiunile pungii și să permită un volum interior extra față de volumul BIB. Prea puțin loc liber duce la deformarea cutiei, în timp ce prea mult loc liber duce la crearea de cute ale pungii (volum extra optim este de 0.5 l).



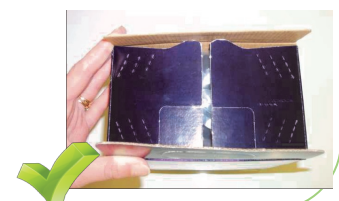
Nu trebuie să existe margini tăioase în interiorul cutiei. Spre exemplu, marginile superioare ale cutiei trebuie ținute deschise larg în momentul introducerii pungii în cutie. Partea cu lipici (partea de imbinare) trebuie aplatizată și poziționată pe margine .



Partea interioară a cutiei nu trebuie să fie abrazivă, pentru a nu afecta filmul. Nu trebuie să existe nici o contaminare a gustului sau mirosului de către cutie (cerneală, solvenți, etc)



Când se închide cutia, plasticul nu trebuie să fie prins între marginile ale cutiei.





TRANSPORTAREA PUNGILOR ÎMBUTELIATE

- √ Transport: produsul trebuie să fie încărcat la o temperatură de 4 C° .
- √ Pungile (plasticul și robinetul) trebuie să fie bine adaptate condițiilor de transport. Înainte de a comanda produsul, clientul trebuie să verifice dacă ambalajele sunt compatibile cu modul de transport, luând în calcul tipul transportului, distanța, temperatura și umiditatea.

CONDIȚII DE DEPOZITARE A PUNGILOR

Condiții optime: temperatură 4 – 25 C° , umiditate relativă: 50 – 70 %)

Durata de depozitare a produsului depinde de mai mulți factori, nu doar de ambalaj:

- √ condițiile de umplere (dimensiune redusă c conului de aer)
- √ condițiile de depozitare (între 1 și 25 C° , umiditate medie de 70%)



PREPARAREA SUCULUI

100% suc natural

Pentru obținerea unui produs de calitate, sucul trebuie să fie presat, pasteurizat și îmbuteliat în ambalaj în condiții stricte de igienă. Fără conservanți, fără aditivi, sucul își păstrează toate proprietățile nutriționale și organoleptice.

Pungile sunt produse în condiții stricte de igienă

Pungile sunt produse în încăperi speciale, dotate cu aer condiționat și filtre de aer, zona de producție este tatată împotriva contaminării cu bacterii, fiind monitorizată permanent, ceea ce garantează o calitate ridicată a produsului.

Pungile nu sunt tratate chimic, lichidul fribinte realizând sterilizarea acestora.

