Folia PVC do pakowania żywności – elastyczne rozwiązania dopasowane do Twoich potrzeb

Nasza folia PVC do pakowania żywności, to wysokiej jakości produkt, wytwarzany na bazie różnych receptur dostosowanych do specyfiki pakowanego asortymentu. Dzięki możliwości precyzyjnego doboru składu surowcowego, szerokości oraz grubości, oferujemy folie o zróżnicowanych właściwościach fizycznych, chemicznych i technologicznych. Każda z nich jest zoptymalizowana pod kątem pakowania konkretnego rodzaju żywności oraz indywidualnych wymagań naszych Klientów. Folia PVC naszej produkcji cechuje się doskonałą rozciągliwością i kleistością, co zapewnia wydajność oraz estetyczny wygląd zapakowanego produktu.

Indywidualne receptury – dopasowanie do zastosowania

W zależności od rodzaju pakowanej żywności, warunków jej przechowywania oraz planowanego czasu magazynowania zapakowanej żywności, oferujemy folie PVC w następujących, dopasowanych wariantach receptur:

1. **Receptura „MG" o zakresie grubości 8-20my. Folia o dużej kleistości, rozciągliwości i przepuszczalności pary wodnej.**

Zastosowanie:
Pieczywo, ciastka, makarony - suche, warzywa, owoce, grzyby, żywność mrożona i głęboko mrożona.
Warunki stosowania:
Każdy czas przechowywania w warunkach mrożenia lub do 30 dni w temperaturze $0^{o}C < T \leq 20^{o}C$.

2. **Receptura „TC-3" o zakresie grubości 8-9my. Folia o szerokim zastosowaniu, do ręcznego pakowania żywności.**

Zastosowanie:
Pieczywo zwykłe i cukiernicze, warzywa i owoce, świeże mięso, drób i ryby, grzyby, wędliny, wyroby garmażeryjne, sery oraz żywność mrożona i głęboko mrożona.
Warunki stosowania:
Każdy czas przechowywania w warunkach mrożenia lub do 30 dni w temperaturze $0^{o}C < T \leq 20^{o}C$.

3. **Receptura „TT-3" o zakresie grubości 8,5-12my. Folia do ręcznego pakowania żywności, charakteryzuje się najmniejszą kleistością i rozciągliwością.**

Zastosowanie:
Pieczywo zwykłe i cukiernicze, warzywa i owoce, świeże mięso, drób i ryby, grzyby, wędliny, wyroby garmażeryjne, sery oraz żywność mrożona i głęboko mrożona.
Warunki stosowania:
Każdy czas przechowywania w warunkach mrożenia lub do 30 dni w temperaturze $0^{o}C < T \leq 20^{o}C$.

4. **Receptura „TT-2" o zakresie grubości 7,5-8 my. Folia o najbardziej uniwersalnym zastosowaniu.**

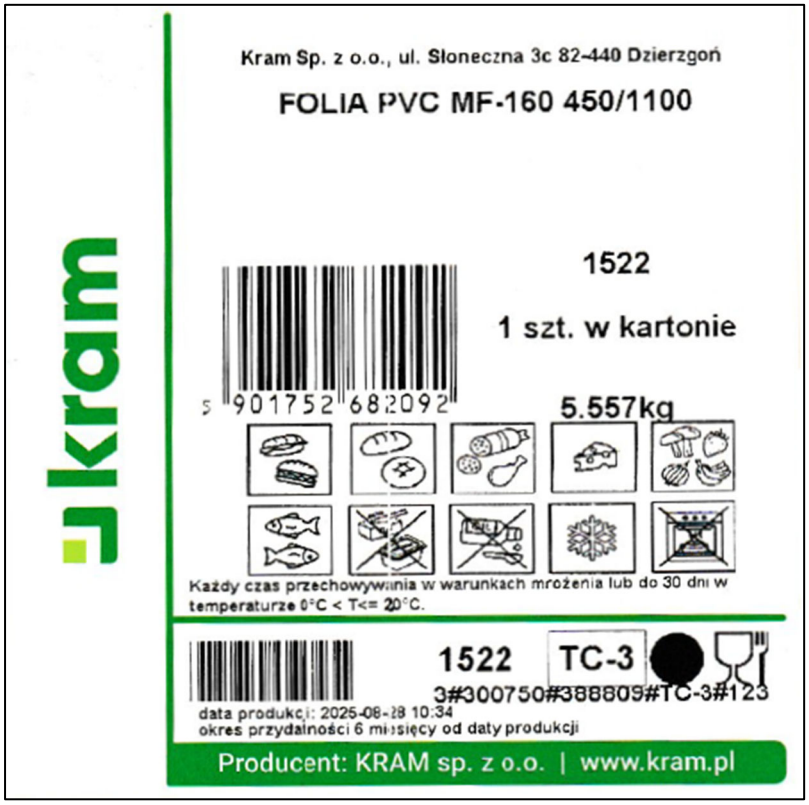
Zastosowanie:
Pieczywo zwykłe i cukiernicze, warzywa i owoce, świeże mięso, drób i ryby, grzyby, wędliny, wyroby garmażeryjne, sery, żywność mrożona i głęboko mrożona, margaryna, masło oraz inne tłuszcze i oleje produkowane z wodnych emulsji w oleju.
Warunki stosowania:
Każdy czas przechowywania w warunkach mrożenia lub do 30 dni w temperaturze $0^{o}C < T \leq 20^{o}C$.

Zastosowanie folii na urządzeniach pakujących

Nasza folia PVC jest w pełni kompatybilna z gamą urządzeń ułatwiających pakowanie – zarówno manualne, jak i automatyczne.

Nowa etykieta wyrobu – lepsza czytelność i funkcjonalność

Wprowadziliśmy nową, przejrzystą etykietę, która zawiera wszystkie niezbędne informacje o produkcie. Poniżej przedstawiamy przykładową etykietę, z której z łatwością można odczytać niezbędne parametry:



Opis znaczenia piktogramów na przykładowej powyższej etykiecie:

KANAPKI → Folia nadaje się do pakowania kanapek, zawierających dowolny rodzaj żywności.

WYROBY PIEKARNICZE → Folia przeznaczona do pakowania pieczywa suchego (chleb, bułki).

MIĘSO I PRZETWORY MIĘSNE → Folia odpowiednia do pakowania mięsa świeżego, schłodzonego, solonego, wędzonego oraz przetworów mięsnych, takich jak szynka, salami, bekon, kiełbasa i inne.

SERY → Folia może być stosowana do pakowania sera pełnego – z niejadalną skórką oraz sera dojrzałego miękkiego w plastrach, zwartego lub twardego bądź pełnego z jadalną skórką, np. gouda, cheddar, gruyère, parmezan, stilton, tallegio, beaufort, tomino, brie, camembert i podobne sery. Sery przetworzone, np. w kształcie trójkąta, do smarowania i w plastrach.

OWOCE, WARZYWA I GRZYBY → Folia przeznaczona do pakowania grzybów oraz warzyw i owoców świeżych lub schłodzonych.

RYBY → Folia nadaje się do pakowania świeżych, schłodzonych, przetworzonych, solonych lub wędzonych ryb, w tym ikra.

ŻYWNOŚĆ MROŻONA → Folia może być stosowana do pakowania żywności mrożonej i głęboko mrożonej.

Niewskazane / Zabronione zastosowanie:

MARGARYNA I MASŁO → Folia **nie może** być stosowana do pakowania margaryny, masła oraz innych tłuszczów i olejów produkowanych z wodnych emulsji w oleju.

TŁUSZCZE I OLEJE → Folia **nie może** być używana do pakowania tłuszczy i olejów roślinnych i zwierzęcych, naturalnych i wzbogaconych (włączając masło kakaowe, smalec i masło klarowane).

PIEKARNIK → Folia nie nadaje się do zastosowania w piekarniku.

Na etykiecie, pod piktogramami znajduje się informacja dotycząca warunków stosowania folii w kontakcie z żywnością: Każdy czas przechowywania w warunkach mrożenia lub do 30 dni w temperaturze 0°C < T ≤ 20°C.

Informacje dotyczące przeznaczenia folii PVC dostępne są również na naszej stronie internetowej. Prosimy o opieranie się na aktualnych danych zamieszczonych na stronie.

Warunki magazynowania folii PVC:

Folię PVC należy przechowywać w suchym miejscu, w temperaturze od 0°C do 30°C. Kartony należy przechowywać pionowo.

Masz pytania lub wątpliwości jaką zastosować folię do zapakowania konkretnego produktu spożywczego? Pomożemy dobrać odpowiednią folię!

Skontaktuj się ze swoim opiekunem handlowym. Chętnie pomożemy dobrać odpowiednią folię PVC idealnie dopasowaną do Twojego produktu, gwarantując bezpieczeństwo, jakość i fachowe wsparcie na każdym etapie.