



CarbosinOx[®] VERPACKUNGSSYSTEM

DIE SICHERSTE VERPACKUNG

Das **carbosinOx-Verpackungssystem** ist eine patentierte Methode, um Waren in Hochbarrierelinien unter Vakuum oder hermetischen Bedingungen zu verpacken.

Dieses System ist die optimale Lösung zum Schutz und zur Aufbewahrung von getrockneten Lebensmitteln wie z.B. Nüssen, getrockneten Früchten, Pulvern, Tee, Kaffee, Reis, Getreide, Kakao oder Kräutern.

Die Lagerung von Waren mit **carbosinOx Verpackung** kann Oxidation und Pilzenwicklung stoppen, Insekten abtöten und optimalen Feuchtigkeitsgehalt, Aromen und Geschmack bewahren.

Auf diese Weise können optimale Konservierungsbedingungen geschaffen werden, die die Haltbarkeit verlängern und einen optimalen Schutz gewährleisten.

Durch die Verwendung von MAP (Modified Atmosphere Packaging) ist es möglich:

- **O₂-Wert zu reduzieren**
 - Oxidation zu stoppen
 - Alterungsprozesse zu verlangsamen
 - Aroma und Geschmack zu behalten
 - Pilzentwicklung zu verhindern
- **N₂- oder CO₂-Werte zu erhöhen**
 - Insekten in allen Lebensstadien werden abgetötet

Zusätzliche Vorteile:

- Ware behält den Feuchtigkeitsgehalt
- innere Temperaturschwankungen werden reduziert
- aerobes mikrobielles Wachstums wird gehemmt

Für diese Anwendung verwenden wir starke, flexible Liner aus 7-lagiger Barrierefolie, einschließlich PA/EVOH/PA und 200 Mikron. Die meisten Bag-in-Bag-Liner sind auf die gängigen Palettengrößen abgestimmt und können für jede Stapelhöhe gefertigt werden. Weitere Zusätze für eine optimale Feuchtigkeitsbarriere sind möglich.

Besondere Vorteile :

- Hohe Durchstoßfestigkeit und hervorragende Dehnungseigenschaften
- Flexibel für einfache Handhabung, reißt nicht
- Recyclbares Material

Achtung: Wir empfehlen diese Anwendung nur für den internen Gebrauch/Speicher. Falls Sie es für den externen Gebrauch oder Transport verwenden möchten, sind zusätzliche Vorkehrungen erforderlich, um ein Durchstechen des Vakuumliners zu vermeiden. Wir informieren Sie dazu gern.