

FICHE PRODUIT **POUCH-UP®**

Pouch-Up® 3L

A'/amkF / VTm-1 (272*240) / Double Soufflet

- Pouch flexible de 3L (272x240mm) sans suremballage unitaire.
- Film aluminium Quadruplex de 156µm, assurant une excellente barrière à l'oxygène et aux UV tout en garantissant une stabilité parfaite à l'emballage.
- Concept du robinet à l'extérieur: Vitop® Compact avec ses propriétés d'invulnérabilité.
- Poignée intégrée "un trou + ellipse" + découpe particulière
- Double soufflet, au-dessus et au-dessous (neutre) pour un emballage auto-portant, garantissant un stockage et un soutirage facilité.*

* Couleurs spécifiques possibles sous certaines conditions



Film

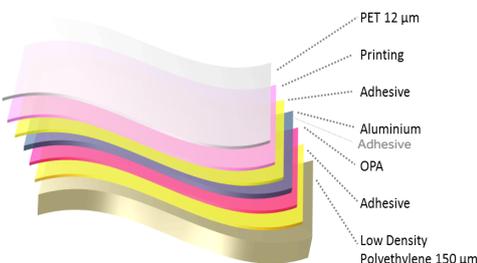
QUADRUPLEX PET/ALU/OPA/PE 156 µm

Applications standard (remplissage temperature ambiante et adapté aux longs transports) et remplissage à chaud.

Opaque.

Perméabilité à l'oxygène : < 0,1 cc / m² / 24h à 23°C, 75%HR et 100% O₂ (film neuf).

Impression: Héliographie jusqu'à 10 couleurs.



Robinet

amkF/VTm

Robinet Vitop® Standard : PP, HDPE, élastomère, opercule aluminium

Goulot : LDPE

Couleur : noire/rouge



APPLICATIONS / REMPLISSAGE*:		
<input checked="" type="checkbox"/> Propre	<input checked="" type="checkbox"/> Remplissage à chaud	<input type="checkbox"/> Aseptique
* Prière de regarder les guides GMP disponibles qui conviennent pour ces applications		
TYPES DE PRODUITS :		
<input checked="" type="checkbox"/> Vin (recommandation : CO ₂ <500 mg/l)	<input type="checkbox"/> Non-alimentaire	
<input type="checkbox"/> Purée de fruits et concentré	<input type="checkbox"/> Eau	
<input type="checkbox"/> Alimentation industrielle (sauces, ...)	<input checked="" type="checkbox"/> Produits laitiers (frais)	
<input checked="" type="checkbox"/> Post mix/sirop	<input checked="" type="checkbox"/> Huile	
<input checked="" type="checkbox"/> Jus	<input type="checkbox"/> Oeufs	
<input checked="" type="checkbox"/> Boissons alcoolisées (conditions de stockage et de transport optimales 20°C):		
<input checked="" type="checkbox"/> <15 % v/v	<input checked="" type="checkbox"/> > 15% v/v (test de compatibilité à effectuer sur le produit final, voir RD-EN-067)	

Remplissage des Pouch-Up®

L'injection d'azote est recommandée afin d'avoir un cône suffisant pour :

- Avoir un meilleur aspect des pouches dans les magasins (les Pouch-Up® semblent parfaitement gonflés).
- Avoir un meilleur maintien dans les caisses et renforcer la résistance pendant le transport.
- Réduire la quantité d'O₂ dans les Pouch-Up® et avoir une meilleure conservation du produit.
- Rendre le remplissage plus propre (pas d'éclaboussures pendant le remplissage).

Pour cette spécification, le cône optimal devrait être autour de : **160ml+/-20ml.**

Machines de remplissage

L'utilisation d'une machine Smurfit Kappa est recommandée :

- Machine semi-automatique VITOP avec berceau.
- Machine automatique SK BIB 700E

Contactez le département SK BIB Equipment pour plus d'informations



Poids du Pouch-Up®

48grs

Livraison

260 Pouch-Up® / caisse
14 caisses / palette
=> 3640 Pouch-Up® / palette

DOCUMENTS DISPONIBLES

- Spécifications techniques
- Cert. contact alimentaire
- Fiche robinet
- Règles GMP
- Rétroplanning