



PROLONGUE A VIDA ÚTIL DO SEU ALIMENTO COM A BIOTECNOLOGIA NATURAL APLICADA ÀS SUAS EMBALAGENS.



Controla bactérias que causam a deterioração de alimentos de origem animal



Biotechnologia baseada em micropartículas de cobre patenteadas como agente antibacteriano



A micropartícula utiliza uma resina como veículo, compatível com filme de vedação PE e PP



Não afeta as qualidades mecânicas da embalagem: transparência, resistência, impressão, etc.



Fácil de incorporar em diferentes tipos de embalagens e termoformados



Sujeito às normas de importação da União Europeia (Regulamento UE 10/2011)

► BENEFÍCIOS

Espectro amplo, elimina bactérias Gram+ e Gram-, bem como fungos e vírus.

Elimina 99,99% das bactérias (ISO 22196).

Por estar incorporado à matriz da embalagem, atua de forma contínua.

Evita o crescimento microbiano devido a mudanças de temperatura ou quebras na cadeia de frio.

► FORMULÁRIOS

Útil no controle de microrganismos presentes em carnes frescas, carnes processadas, produtos lácteos e panificados.

Aplicável em embalagens flexíveis como: pouch, termoencolhível, tampa e fundo, além de embalagens rígidas como bandejas.

► CERTIFICAÇÕES



EE.UU.



Argentina



Brasil

- Chile
- Ecuador
- México
- Uruguay