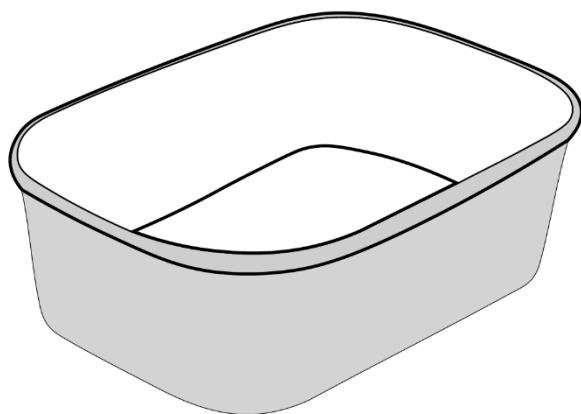


Эксплуатационные характеристики OSQ CASE BOWL



Упаковка OSQ CASE BOWL представляет из себя конструкцию, разработанную для разных видов и типов пищевых продуктов.

Состав изделия из комбинированных материалов:

Основы – чистоцеллюлозный пищевой картон

Температурный диапазон: от - 30°C до +100°C

Покрытие – ПВД (PE)

Температурный диапазон: от -50°C до +70°C

Температурный диапазон комбинированного изделия: от - 30°C до + 70°C

Свойства:

- Подходит для прямого контакта с пищевыми продуктами
- Герметичность
- Влаго-, жиростойкость*

* - влаго- и жиростойкостью обладает только внутренняя поверхность упаковки, дно, боковые части и торцы упаковки при взаимодействии с продуктами жидкой консистенции намокают, при этом упаковка сохраняет свои потребительские свойства и безопасность (на основании протокола испытаний №ЛС-3723-03-23)

Мы просим соблюдать меры, чтобы при эксплуатации упаковки жидкое содержимое лотков не попадало на внешний слой нашей упаковки. Выпускаемая нами продукция - это комбинированный материал. Он состоит из картона с нанесенным влаго- и/или жиростойким покрытием. В качестве влаго- и/или жиростойкого покрытия используется слой ПВД, нанесенный на картон способом экструзионного полива (экструзионной ламинации).

Безопасность:

Наша упаковка проходит испытания в специальных лабораториях для выяснения эксплуатационных характеристик, выявления органолептических свойств и для подтверждения соответствия нашей продукции сертификатам безопасности (ТР ТС 005-2011). Испытания проходят с несколькими модельными средами (вода, масло, раствор уксуса и др.). Обычно, это испытания в микроволновых печах с заполнением лотков модельной средой с дальнейшим нагревом при определенной мощности микроволн. Режимы таких испытаний находятся в следующих диапазонах:

1. До 5 минут воздействия максимальной (700 Вт) мощностью микроволн;
2. До 7 минут воздействия средней (450 Вт) мощностью микроволн;
3. До 10 минут воздействия слабой (300 Вт) мощностью микроволн.

Любое увеличение указанных диапазонов времени и мощности может вызвать дополнительные дефекты и деформации нашей продукции, вероятные расслоения и размокания.

Мы настоятельно рекомендуем соблюдать правила эксплуатации нашей упаковки, которые указаны в спецификациях к каждому виду упаковок.

Температуры эксплуатации контейнера

От - 30°C (шоковая заморозка) до + 70°C, разогрев в микроволновке.

Параметры разогрева в микроволновке

С продуктом: Не более 4-х минут при мощности 700 Вт или не более 10 минут при мощности 300 Вт.

Без продукта: Не более 1 минуты при мощности 300 Вт.

Ограничения по разогреву

Запрещается разогрев с пластиковой крышкой (из материала PET)

Ограничения по заморозке

Не ниже - 18° С (не более 24-х часов). Шоковая заморозка: не ниже - 30° С (не более чем на 2,5 часа).

Торцы и сгибы

Допускается изменение цвета картона (или цвета напечатанной краски) в торцах картона и около таковых при долговременном (более 60 минут) воздействии содержимого лотка и открытого торца картона. Открытые торцы находятся на внешней стороне борта изделия.

При воздействии агрессивных субстанций (масел, бульонов) на открытый торец картона допускается изменение цвета картона (или цвета напечатанной краски) в торцах и около таковых в течение 3-5 минут.

Конденсат, туман

Допускается наличие конденсата под крышкой из материала PET

Примечания по качеству

Эффект изменения цвета картона на сгибах и торцах не является производственным браком

Условия хранения и транспортировки

Продукцию хранят в крытых сухих складских помещениях при температуре от + 10°C до + 40°C при относительной влажности воздуха не более 60%, на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов, в условиях защиты от загрязнений и воздействия агрессивных сред. Расстояние между штабелем и полом склада должно быть не менее 100 мм. Перед применением рекомендуется выдержать продукцию в сухом отапливаемом помещении не менее 12 часов при температуре от + 20°C до + 25°C и относительной влажности окружающего воздуха от 45% до 55 %.

Срок годности

Гарантийный срок хранения упаковки – 2 года. Изготовитель гарантирует соответствие качества упаковки требованиям технических условий при соблюдении правил эксплуатации, транспортирования и хранения, указанным в технических условиях.

Технические требования

ТУ 17.29.19-006-13204000-2024 «УПАКОВКА ИЗ КАРТОНА И КОМБИНИРОВАННЫХ МАТЕРИАЛОВ»

Требования по безопасности

Санитарно-гигиенические показатели безопасности и нормативы веществ, выделяющихся из упаковки, контактирующих с пищевой продукцией соответствуют Техническому Регламенту Таможенного союза 005/2011 «О безопасности упаковки».

Запайка

Картонные контейнеры **OSQ CASE BOWL** возможно запаивать на ручных, полуавтоматических и автоматических линиях, но без применения газо-модифицированной среды.

Рекомендуемый материал запаечной плёнки: ПЭТ12/ПЭ40 (РЕТ/РЕ).
Рекомендуемая толщина пленки: 55 мкм (возможно, использование более тонких и толстых пленок).

Рекомендуемая температура запаивания на аппарате: 150-200°C (в зависимости от используемого оборудования и толщины плёнки)

Рекомендуемое время запайки: 2-3 секунды.

При запайке OSQ CASE BOWL запаечная плёнка размещается стороной РЕ к внешней стороне лотка.

Полукупольная Крышка РЕТ для упаковки OSQ CASE BOWL

Крышка поставляется отдельно от контейнера.

Крышка изготавливается из материала (РЕТ).

Допускается кратковременное (до 60 секунд) воздействие горячих (до 80°С) жидкостей, масел, бульонов.

Условия хранения: Продукцию хранят в транспортной упаковке в закрытом помещении, исключая попадание прямых солнечных лучей, на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов, при температуре от 5°С до 25°С и относительной влажности воздуха от 40% до 80%. Закрытая упаковка с крышками перед вскрытием и началом эксплуатации должна быть выдержана не менее 12 ч в производственном помещении.

Срок гарантийного хранения 1 год.

Переработка

Контейнер изготовлен из комбинированного материала (картон, ламинационный слой РЕ), который может быть переработан по технологии переработки многослойной упаковки (тетрапак). Для передачи упаковки в переработку необходимо поместить контейнер в бак для вторичного сырья или в урны для комбинированного материала и бумажных отходов. Продуктами переработки упаковки является макулатурная масса и вторичные РЕ гранулы.

Краткие сведения по эксплуатационным характеристиками продукции

Упаковка для салатов и готовых блюд. Хранение таких пищевых продуктов чаще всего происходит при температурах от - 5°С до + 30°С. Основная задача такой упаковки - герметичность, водо - и жиростойкость при температурах, близких к комнатным. Эту упаковку можно кратковременно нагревать в микроволновых печах, перед разогревом в СВЧ-печи необходимо снять пластиковую крышку (из материала РЕТ) с упаковки, если она присутствует.

Контейнер жиростоек в пределах полезной высоты (10 мм от верхнего борта контейнера). В случае наполнения контейнера выше установленной полезной высоты допускается вероятность прожиривания борта контейнера.

Возможности штабелирования

Максимальная нагрузка: 3,5 кг (при равномерном распределении).

Рекомендуемая нагрузка: до 3,5 кг (для стабильности и долговечности крышки).

Критическая нагрузка: более 4 кг — риск деформации полукупольной крышки РЕТ или потери прочности.

При транспортировке избегать ударных нагрузок и резких движений.

Рекомендуемое максимальное количество контейнеров в штабеле:

Не более 4х контейнеров при массе содержимого каждого контейнера 1 кг.