

Especificaciones

1. Copperprotek Mastebatch (resina) reduce los microorganismos que generan la descomposición de alimentos de origen animal.
2. Tecnología en base a micropartículas de cobre la cual utiliza una resina como carrier.
3. Compatible con PE y PP.
4. No afecta las cualidades mecánicas del envase: Transparencia, resistencia, impresión, etc.
5. Fácil de incorporar en diferentes tipos de packaging en su momento de extrusión.
6. Bajo estándares de migración de Unión Europea (EU Regulation 10/2011).

Beneficios

1. Amplio espectro biocida. Elimina tanto bacterias Gram+ y Gram-.
2. Elimina el 99,9% de bacterias (JIS Z 2801).
3. Al estar incorporado en la matriz del packaging actúa de contacto en forma continua.
4. Previene el crecimiento microbiano por cambios de temperatura o cortes en la cadena de frío.
5. El cobre es un oligoelemento presente en todos los alimentos (origen vegetal y animal).

Aplicaciones

1. Útil en el control de microorganismos presentes en queso fresco, jamones y cerdo fresco.
2. Aplicable a film, pouch, tapa y fondo y otros packaging de plástico.

Extiende la vida útil de tus alimentos y simplifica tu operación

¡Contáctanos!



contact@copperprotek.com



www.copperprotek.com