



EXTIENDE LA VIDA ÚTIL DE LOS ALIMENTOS CON BIOTECNOLOGÍA NATURAL APLICADA AL PACKAGING.



Controla las bacterias RAM y hongos que generan la descomposición de alimentos.



Biotecnología en base a micropartículas de cobre patentadas como agente antibacteriano



La micropartícula utiliza una resina como carrier. Compatible con lámina de sello PE y PP



No afecta las cualidades mecánicas del packaging: transparencia, impresión, etc.



Fácil de incorporar en diferentes tipos de envases y termoformados



Cumple estándar de migración de Unión Europea (EU Regulación 10/2011)

▶ BENEFICIOS

Amplio espectro, elimina tanto bacteria Gram+ y Gram-, además de hongos y virus.

Elimina el 99,99% de bacterias (ISO 22196).

Al estar incorporado en la matriz del packaging actúa de contacto de forma constante.

Previene el crecimiento microbiano por cambios de temperatura o cortes en la cadena de frío.

▶ APLICACIONES

Útil en el control de microorganismos presentes en carnes frescas, carnes procesadas, productos lácteos y panificados.

Aplicable en envases flexibles como: pouch, termocontraíble, tapa y fondo además de envases rígidos como bandejas.

▶ CERTIFICACIONES



EE.UU.



Argentina



Brasil

- ▶ Chile
- ▶ Ecuador
- ▶ México
- ▶ Uruguay