

Prolongue a vida útil do seu alimento com a biotecnologia natural aplicada às suas embalagens

Especificações

1. Copperprotek® Mastebatch (resina) controla bactérias que causam a deterioração de alimentos de origem animal.
2. Tecnologia baseada em micropartículas de cobre patenteadas, que utiliza uma resina como carreador.
3. Compatível com película de vedação PE, PP e PET.
4. Não afeta as qualidades mecânicas da embalagem: transparência, resistência, impressão, etc.
5. Fácil de incorporar em diferentes tipos de embalagens no momento da extrusão.
6. Sujeito às normas de importação da União Europeia (Regulamento UE 10/2011).

Benefícios

1. Espectro espalhado, elimina bactérias Gram+ e Gram-, bem como fungos e vírus.
2. Elimina 99,99% das bactérias (ISO 22196)
3. Por estar incorporado à matriz da embalagem, atua como um contato contínuo.
4. Evita o crescimento microbiano devido a mudanças de temperatura ou quebras na cadeia de frio.

Formulários

1. Útil no controle de microorganismos presentes em presuntos, embutidos, carne bovina, suína, frango e queijo fresco.
2. Aplicável a embalagens flexíveis (bolsa, termorretrátil, tampa e fundo, etc.) e embalagens rígidas

¡Contate-nos!



contact@copperprotek.com



@copperprotek



www.copperprotek.com