



Tecnología en el Embalaje del Producto Fresco...

# Controlled Interior Packaging System

## DISEÑO DEL EMBALAJE

- Optimizar los niveles del gas (HS)
- Optimización Ratio Respiración
- Tipos de polímeros del Film
- Tamaño de Embalaje



## TRATAMIENTO DEL FILM

- Tratamiento Anti-vaho
- Tratamiento Corona

## CIPS

- Permeabilidad.
- O<sub>2</sub>, H<sub>2</sub>O, CO<sub>2</sub>
- Perforaciones

- Q4+ (CIPS) Film, crea un control de atmósfera natural en el interior de los embalajes sin la inducción de gases, aditivos o conservantes.
- Controlando la permeabilidad, los niveles de oxígeno, dióxido de carbono y vapor de agua, podemos modificar y reducir la respiración del producto fresco, manteniendo la calidad y el frescor natural y prolongando la vida del producto.
- Q4+ Anti-vaho, previene la formación del vaho en el interior del paquete una vez cerrado. Manteniendo siempre la visibilidad del producto.

