

Antibakteriális kenyércsomagolás

Innovatív technológia, a csomagolás elpusztítja a káros baktériumokat. Mesterkeverék rendszer.



Biztonságos, megfizethető, hatékony

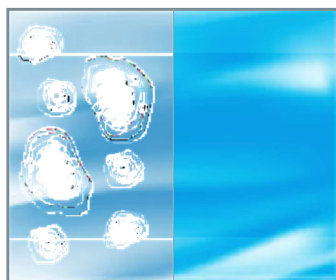
 Food and Drug Administration (FDA)
Food Contact Notification (FCN 2031)



Antibakteriális mesterkeverék a kenyércsomagoláshoz



PÓTLÓLAGOS VÉDELEM AZ ÖN CSOMAGOLÁSÁHOZ



d2p-vel

d2p nélkül

A sütőipari termékek, mint sok más feldolgozott élelmiszer, fizikai, kémiai és mikrobiológiai romlásnak vannak kitéve.

A nem védett kenyér sokkal gyorsabban megromlik, mint a műanyag csomagolással védett kenyér. A d2p antibakteriális kenyércsomagolás azonban még nagyobb biztonságot nyújt azért, hogy gyakorlatilag káros baktériumoktól mentesen tartja a műanyag felületeket.*

Antibakteriális aktivitás vizsgálata műanyag felületeken



NINCS:

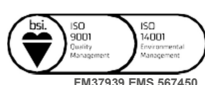
- ✓ **Technikai hatás**
- ✓ **Migráció**
- ✓ **Változás ebben: a kenyér állaga, íze, színe, illata, avassága**

Baktériumölő
képesség >

99,999%

A 97941-i terméket sikeresen tesztelték Staphylococcus Au E.coli és más típusú káros baktériumok ellen..

- Csak 1%-os arányban hozzáadva
- Nem változik: a tisztaság, erősség, tapadás



@ Symphony Environmental

Jogi nyilatkozat: a megadott információk általános információk. Konkrét alkalmazásokhoz kérjük, keresse fel műszaki részlegünket. Az ügyfél felelőssége, hogy az érintett országban vagy országokban a rendeltetési célokra jóváhagyást kapjon.

* <https://www.bakingbusiness.com/articles/48692-conducting-effective-periodic-risk-assessments-under-fsma>

Symphony Environmental Ltd
6 Elstree Gate, Elstree Way, Borehamwood, Hertfordshire WD6 1JD, UK
Tel: +44 (0)20 8207 5900 | Fax: +44 (0)20 8207 7632 | info@d2w.net

www.d2p.net

Making Plastic Smarter
Symphony
environmental