

d2p tapadásgátló

Alacsony tapadású élelmiszercsomagolási megoldások

A föld egyik legelterjedtebb eleméből előállított modern szintetikus termék, fontos szerepet játszik a gyanták folyásának és feldolgozásának javításában, valamint a műanyag termékek csúszósságának fokozásában.



d₂p tapadásgátló

Alacsony tapadású élelmiszer csomagolás



Tények

- Az élelmiszer csomagolásnak biztosítani kell, hogy a vegyi anyagoknak az élelmiszerekkel érintkező anyagokról és cikkekről az élelmiszerekre történő vándorlása olyan szinten legyen, ami nem ártalmas az emberi egészségre, és nem befolyásolja hátrányosan az élelmiszer jellegét és minőségét sem.
- A d₂p RA mesterkeverék a polimerek felületi feszültségének csökkentése révén működik, ami nem-tapadó tulajdonságokat ad a végterméknek.
- Csökkenti és szabályozza a vízgőzt és az oxigénáteresztő képességet.
- Megelőzi a nedvességtartalom növekedését, és gátolja a vízgőz, oxigén, széndioxid és más illékony vegyületek áthatolását.
- Mesterkeverékként könnyen belefoglalható a végtermékbe a gyártás során, és nem módosítja a fizikai, vegyi és mechanikai tulajdonságokat.

Jogszabályi megfelelés

- FDA 21 CFR
- EU irányelv 2002/72/EC
- Kosher és Halal megfelelés

Összetétel	Szintetikus termék
Szín	Piszkosfehér
Mechanizmus	Az aktív adszorber a műanyag termékbe egy mesterkeverék által épül be, amely finom diszperziót biztosít a polimer mátrixban.
Alkalmazások	Műanyag csomagolás élelmiszertermékekhez, mint pl. kenyér, sütemény, tészta és magas cukortartalmú zsíros ételek. Gyantaipar, gumiipar, élelmiszerfeldolgozás, fröccsöntés stb.
Hozzáad. arány	2%-3%
Szag	Nincs
Stabilitás	Stabil 300 C°-ig
Tárolás	A mesterkeverék hűvös, száraz helyen tárolandó, UV fényforrásoktól távol. Tárolhatósági időtartama 12 hónap a szállítás időpontjától.
Termékkód	98012

A d₂p tapadás gátló előnyei

- Nem-tapadó tulajdonság, amely lehetővé teszi a formákban készült élelmiszerek és termékek gyorsabb eltávolítását, és csúszósságot biztosít az alkalmazásokban
- Nem veszélyezteti az emberi egészséget, és nem okozza az élelmiszer termék érzékszervi tulajdonságainak romlását
- Nincs az anyagoknak mérhető transzferálódása/vándorlása az élelmiszerbe
- Csökkenti a szokásos polimerek felületi feszültségét
- Gyorsabb teljesítmény, tisztább csomagolás és kevesebb hulladék
- Az élelmiszer cikk hosszabb tárolhatósági időtartama



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.

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@d2p.net

www.d2p.net

Making Plastic Smarter
Symphony
environmental