

PRODUKTINFORMATION

Schrumpffolien für Käse



■ Maria Soell *EichelsdorferShrink*

**Schrumpffolien und Schrumpfbeutel für Käse.
Die ideale Verpackung für unterschiedlich
reifende Käsesorten.**

Für das anspruchsvolle Füllgut Käse bietet *EichelsdorferShrink* maßgeschneiderte Lösungen. Um die für jede Käsesorte spezifischen Reifebedingungen zu gewährleisten, bieten die Folien optimale Barriereigenschaften und garantieren so einen hygienischen Reifeprozess ohne Gewichtsverlust bei optimaler Geschmacksentwicklung. Sie verblüffen durch ihre Durchstoßfestigkeit und den damit verbundenen Schutz des Käses. Falls gewünscht, lässt sich die sanft glänzende Folie perfekt bedrucken. Durch eine hervorragende Maschinengängigkeit und beste Siegeigenschaften trägt *EichelsdorferShrink* entscheidend zu einem effizienten und wirtschaftlichen Abpackprozess bei.

Schrumpffolien für Käse



- Ausgezeichnete Siegelfähigkeit – für hohe Produktsicherheit
- Sehr hohe Durchstoßfestigkeit
- Glänzende Oberfläche – für eine hervorragende Produktpräsentation
- Hervorragende Schrumpfeigenschaften
- Einstellbare Kohlendioxid-Durchlässigkeit für eine optimale Käsereifung
- Chlorfrei – keine Braunverfärbungen und besonders umweltfreundlich

Technische Daten

Für Käse	ESC-LD	ESC-MD	ESC-HD	
Dicke (µm)	40	40	40	¹ gem. DIN 14477
Barriereaufbau	PA/EVOH	PA	PA	² bei 90°C, 5sec
Durchstoßfestigkeit ¹ (N)	≥ 10	≥ 10	≥ 10	³ bei 23°C, 0% r.h
Schrumpf ² (md %/ td %)	≥ 35	≥ 35	≥ 35	⁴ bei 23°C, 50% r.h
Siegelfestigkeit (N/15mm)	≥ 25	≥ 25	≥ 25	⁵ bei 23°C, 85% r.h

Durchlässigkeit

Sauerstoffbarriere ³ [cm ³ /(m ² d bar)]	12-15	90-130	170-260
Kohlendioxid ⁴ [cm ³ /(m ² d bar)]	30-50	200-350	≥ 600
Wasserdampfsperre ⁵ [g/(m ² d)]	≤ 5	≤ 5	≤ 5

Alle Angaben dieses Datenblatts sind typische Daten und dienen lediglich als Richtwerte. Bitte nutzen Sie diese Daten zur Auswahl des geeigneten Produktes. Die Angaben stützen sich auf unseren heutigen Kenntnisstand und stellen keine Zusicherung von Produkteigenschaften dar. Wir empfehlen die Prüfung unter tatsächlichen Produktionsbedingungen. Zukünftige Datenänderungen aufgrund des technischen Fortschritts sind möglich.

Verschiedene Druck-Varianten



Schrumpffolien mit maßgeschneiderter Kohlendioxidbarriere für verschiedene Käsesorten – perfekt bedruckt!

- Erhältlich auch als eingefärbte Folie in der Farbe rot (weitere Farben auf Anfrage)
- Packung für Käsetheken in bis zu 8-Farben-Druck
- Rückseitendruck transparent oder eingefärbt

Lagerbedingungen und Haltbarkeit: Die Folie sollte bei 18-23°C und 40-60% relativer Luftfeuchtigkeit gelagert werden. Bei Lagerung in der Originalverpackung unter diesen Bedingungen beträgt die Haltbarkeit maximal ein Jahr.

Lebensmittelrechtliche Konformität: Maria Soell-Schrumpffolien sind für die Direktverpackung von Lebensmitteln. Sie erfüllen die folgenden gesetzlichen Anforderungen bzw. Empfehlungen: (EU) No. 2023/2006, (EU) No. 1935/2004, (EU) No. 10/2011 und das deutsche LFGB §§ 30 und 31 sowie die BedGstV vom 24.06.2013.

Unser Lieferprogramm

- Maßgeschneidert konfektionierte Verpackung oder Rollenware



Rollen
 Breite: 200 – 700 mm

- Erhältlich als gerade Bodennahtbeutel (BNG), Seitennahtbeutel (SN) oder V-Shape (VS)

- Bis zu 8-farbiger Flexodruck und Einfärbung in gewünschten Farben möglich



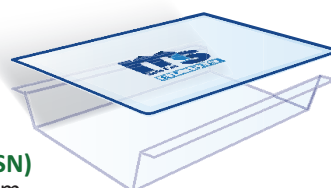
Bodennahtbeutel rund (BNR)
 Breite: 200 – 700 mm
 Länge: 200 – 1200 mm

Bodennahtbeutel gerade (BNG)
 Breite: 200 – 700 mm
 Länge: 200 – 1200 mm

- Für automatisierte Verpackungsprozesse bieten wir die geeigneten Flachfolien oder Tiefziehschrumpffolien. Weitere Informationen erhalten Sie gerne auf Anfrage



Seitennahtbeutel (SN)
 Breite: 120 – 800 mm
 Länge: 200 – 700 mm



Tiefziehschrumpffolie
 Maße auf Anfrage



V-Shape (VS)
 Breite: Maße auf Anfrage
 Länge: max. 700 mm

Wir sind zertifiziert nach ISO 9001:2008. Alle Maria Soell-Verpackungsmaterialien erfüllen die Anforderungen des BRC Global Standard für Verpackung und Verpackungsmaterialien (Version 5).