



Solutions d'emballage pour Produits



- Sans PVDC.
- Moins de plastique.
- Plus de durée de conservation.
- Réduction de poids.
- Plus fin et plus résistant.

# Plus fin et plus résistant. Sans PVDC. Réduction de poids.

#### Emballage de viandes pré-traitées

L'industrie de l'emballage alimentaire est constamment mise au défi de réduire les coûts et de réduire la rentabilité. Les solutions de haute qualité de Krehalon facilitent l'avantage concurrentiel grâce aux gains commerciaux de ses solutions d'emballage. Un rendement élevé grâce à des solutions d'emballage automatisées et une post-pasteurisation dans l'emballage permettent une réduction considérable des coûts.

#### Avantages techniques du Cook-in-Pack (CIP):

- Améliore le rendement de cuisson = conserve la valeur pour la transformation ultérieure des aliments
- Le CIP génère une plus grande valeur au détail
- Réduit la formation de gelée dans le sac pour une présentation parfaite au détail
- La clarté et la brillance rehaussent l'attrait des viandes
- Le processus de rétraction créé un attrait « seconde peau »
- Sans PVDC, sans chlore
- Options d'impression sur mesure
- La haute résistance permet un emballage plus fin tout en améliorant la durée de conservation

Moins de plastique.
Moins de déchets.
Plus de durée de conservation.

#### Aperçu des produits Krehalon - Applications Produits élaborés

| Type de<br>processus   | Remplacement du sac<br>rétractable SBR™ |          |          |          |
|--|---|----------|----------|----------|
|  | Formshrink®                             | Flovac™  | ML40     | ТНМ      |
| Prêt pour<br>l'expédition,<br>pas d'autre<br>processus             | <b>✓</b>                                | <b>✓</b> | <b>✓</b> | <b>✓</b> |
| Post-<br>pasteurisation<br>Augmente<br>la durée de<br>conservation | <b>✓</b>                                | <b>✓</b> | <b>✓</b> | <b>✓</b> |
| Cuisson dans<br>l'emballage<br>Suite du<br>processus               | <b>✓</b>                                |          |          | <b>✓</b> |

### La constance de la qualité des produits est notre plus grande priorité

Une partie intégrante de Krehalon est de s'assurer que ses installations de fabrication adhèrent aux normes mondiales de sécurité, de qualité et normes opérationnelles. Ainsi, les deux sites d'extrusion et les quatre sites de transformation de l'entreprise sont tous conformes aux certifications ISO et/ou BRCGS.









Formshrink®



Flovac™



SSL™



**ML40** 



Formshrink® CIP

## Remplacement du sac rétractable SBR™

SBR™ est l'offre automatisée de Krehalon. Cela offre des économies de main-d'œuvre impressionnantes et une efficacité de production accrue grâce à moins de gaspillage de matériaux et de produits.

#### Films de thermoformage Formshrink®

Formshrink® est un procédé de thermoformage, mise sous vide et rétraction. Formshrink® utilise la technologie de thermoformage avec deux films rétractables séparés - un film supérieur et un film inférieur.

Le film inférieur est préchauffé et formé sous vide dans des cales de forme sur mesure, adaptées au produit. Le produit est ensuite placé dans les alvéoles formées et transféré sur le poste de soudure où, après évacuation, le film supérieur est scellé hermétiquement sur l'alvéole formée. La dernière étape est le processus de rétraction qui permet d'obtenir une présentation "seconde peau" du produit.

Formshrink® est idéal pour les produits à volume élevé et de forme constante et uniforme tels que les saucisses multipack, le bacon et autres porcs salés et les gros jambons.

Pour les applications Cook-in-Pack (CIP), des films spéciaux sont disponibles.

#### Films flow wrap Flovac™

Flovac<sup>TM</sup> utilise une technologie d'emballage Flowpack HFFS. Le film d'emballage est automatiquement enroulé autour du produit alimentaire et scellé hermétiquement sur toute la longueur du produit. Un capteur mesure le produit alimentaire et la longueur du film est dimensionnée et coupée en conséquence. Les aliments emballés sont ensuite mis sous vide et soudés. Comme avec Formshrink®, la dernière étape est le processus de rétraction qui permet d'obtenir une présentation "seconde peau" du produit.

#### Sacs rétractables ML40

La structure de ces matériaux offre une combinaison unique de barrière contre les gaz et l'humidité avec une résistance supérieure, une grande brillance et une capacité de soudure supérieure pour fonctionner sur divers systèmes d'emballage sous vide.

#### Soudure secondaire SSL™

Les options SSL™ sont disponibles pour les produits de charcuterie, qui offrent des avantages supplémentaires en termes de rendement et de présentation.

#### Sacs rétractables THM pour CIP

Nos sacs rétractables THM multicouches Cook-in-Pack sont idéaux pour les applications de viande cuite transformée :

- Le THM-P convient lorsque le sac doit être décollé après la cuisson.
- Les sacs THM-T assurent l'adhérence de la viande et minimisent l'exsudat et la perte de poids pendant la cuisson. Un avantage supplémentaire est qu'il ne nécessite pas que le produit soit reconditionné pour la distribution..



Les clients ont la possibilité d'imprimer leurs conceptions sur mesure directement sur notre matériau puisque Krehalon dispose en interne d'une imprimante flexographique 10 couleurs. Cela donne aux produits de marque une apparence et un attrait en rayon exceptionnels.



**CIP THM** 



Impression sur mesure



Notre objectif : Contribuer à un monde durable.

Krehalon prend au sérieux son adhésion à CEFLEX, UK Plastics Pact, REDcycle™ et Recoup. En tant que tel, il est d'une importance majeure pour Krehalon de proposer des solutions matérielles « prêtes pour le recyclage », conformes aux normes CE ou REDcycle™ et des produits contenant du contenu recyclé.













## Pourquoi Krehalon?

Krehalon est un fabricant et distributeur de films et sacs barrières rétractables flexibles de haute qualité, sans PVDC. Ses produits sont destinés aux industries de la viande rouge fraîche, de la charcuterie, de la volaille, des fruits de mer et du fromage. Plus récemment, Krehalon a élargi son portefeuille pour inclure des solutions de protéines alternatives. La société utilise des technologies brevetées, une expertise axée sur le marché et une connaissance approfondie des produits pour développer des solutions innovantes qui répondent aux besoins des clients.

Basée aux Pays-Bas, la société dispose de bureaux régionaux pour desservir ses marchés directs et dispose d'un vaste réseau de distribution à travers le monde.

Krehalon est une filiale à 100% de Kureha Corporation, un fabricant japonais de produits chimiques et plastiques spécialisés, coté à la bourse de Tokyo, dont la philosophie est de soutenir une société en constante évolution, en la changeant pour le mieux. Pour y parvenir, la société s'engage pour être un bon employeur et investit dans la R&D pour trouver des solutions innovantes pour un monde plus durable.



www.krehalon.com

