

SAROGOLD

Frischhaltefolie - für eine lange Haltbarkeit des Produktes



- ⇒ Hohe Feuchtigkeitssperre
- ⇒ Hohe Sauerstoffbarriere
- ⇒ Schrumpf- und siegelbar
- ⇒ garantiert lebensmittelkonform

SAROGOLD hergestellt aus PVdC (nicht aus PVC)

Polyvinylidenchlorid (PVdC) ist nicht zu verwechseln mit PVC und erfüllt alle lebensmittelrechtlichen Anforderungen, auch bei stark fetthaltigen Produkten

Geprüft und bestätigt durch die ISEGA Forschungs- und Untersuchungsgesellschaft mbH, DE- 63741 Aschaffenburg und die sqts – swiss quality testing services, CH-8953 Dietikon

SAROGOLD ist eine ausgezeichnete Barrierefolie, um die Durchlässigkeit von Sauerstoff und Wasserdampf stark zu reduzieren und wird deshalb sehr oft in der Lebensmittelindustrie eingesetzt.

Eigenschaften der Folie	Ihr Nutzen
Lässt wenig Sauerstoff durch	Viel längere Haltbarkeit der Produkte, vermeidet Schimmelbildung, Verderb und Oxydation
Lässt wenig Wasser durch	Produkte trocknen nicht aus, kein Gewichtsverlust, längere Haltbarkeit, verhindert Gefrierbrand im Tiefkühler
hoher Aromaschutz	Die Produkte behalten ihr Aroma, keine Gerüche dringen nach aussen, keine Fremdgerüche nach innen

Sauerstoffdurchlässigkeit

Material	Wert*
PVC	185
LDPE	8900
OPP	1900
SAROGOLD	2

Wasserdampfdurchlässigkeit

Material	Wert*
PVC	42
LDPE	15
OPP	4
SAROGOLD	2

*cm³/m²/24h, 25my/23°C/0% RH

Im Vergleich zu Dehnfolie aus Polyethylen (PE) verlängern Sie die Haltbarkeit Ihrer verpackten Produkte um den Faktor 7!