



For økt holdbarhet

**Ny standard
for emballering av
fersk og frossen kjøttmat**



**Kylling
Storfekjøtt
Fårekjøtt
Kjøttdeig**



MAXWELL CHASE
TECHNOLOGIES, LLC

ÅBSORBERENDE SKÅLER, UNDERLAG OG POSER FOR FERSK OG FROSSEN KJØTTMAT

Fresh-Pak Skåler



- Robust beskyttelse for fersk mat
- Samler opp avrenning fra fersk og opptint mat i lommer under skåla
- Væsken danner en gele som fanger og passiviserer mikroorganismer
- Kan tilpasses alle typer gass atmosfærer
- Tilpasset forseglingsmateriale for nødvendig OTR

Fresh-Pak Absorberende underlag



- Ideell for både små og store innpakninger
- Tar hånd om væske i emballasjen uten å tørke ut produktet
- Øker holdbarheten dramatisk og reduserer lukt ved åpning
- Stort utvalg av størrelser som egner seg til alle formål
- Benytter absorpsjonsmateriale som er godkjent for bruke i kontakt med mat.

Fresh-Pak Poser



- Ideell for ferskmat
- Superabsorberende poser som har en OTR som kan tilpasses produktet
- Kontrollerer væsken i pakningen uten å tørke ut produktet
- Kan leveres i en rekke forskjellige størrelser som passer for både produsenter og detaljhandelen

Produktinformasjon

Konseptet for **Fresh-PaX**® er basert på en unik ny teknologi som sørger for å absorbere og innkapsle avrenningen fra maten inne i forpakningen. På denne måten unngår man en uheldig ansamling av væske. Ved å forhindre at maten og avrenningen kommer i kontakt under lagringsperioden oppnår man en dramatisk reduksjon i mikroorganismenes vekstmuligheter. Gevinsten er en vesentlig lenger lagringstid for ferske matvarer

Konseptet for **Fresh-PaX**® inneholder et absorpsjonsmateriale som er produsert av råstoffer som er tillatt å være i direkte kontakt med matvarer. Absorpsjonsmediet som benyttes er også et tilsetningsstoff i mat som for eksempel iskrem og sauser. Alle emballeringsproduktene er patentbeskyttet

Konseptet for **Fresh-PaX**® sørger for at all overflødig fuktighet i forpakningen fjernes fra produktet uten at produktet selv tørkes ut. Når fuktighet kommer i kontakt med absorpsjonsmediet dannes en gele som forblir stabil. Absorpsjonsmaterialet vil ikke kunne avgi fuktighet igjen selv om det utsettes for sammentrykning

Konseptet for **Fresh-PaX**® gir varene lengre lagringstid. Dette gjør at man får større fleksibilitet med hensyn på distribusjon og klargjøring av sluttprodukter ved at man for eksempel:

- **Reduserer kostnader / tjener penger på å unngå ompakking av produktet**
- **Reduserer tap som følge av svinn**
- **Øker produktets omsetningsverdi ved å pakke direkte for sluttbruker**
- **Øker tiden som varene kan ligge i butikkhyllene**
- **Sikrer produktkvaliteten ved å foreta pakking for butikkhyllen så tidlig som mulig**
- **Utvide markedet og derved når mer fjerntliggende kunder**
- **Unngår søl og derved reduserer renholdsutgifter i foretningene.**

Konseptet for **Fresh-PaX**® har vist at man kan oppnå en vesentlig reduksjon i produktets innhold av bakterier i forhold det man har i tradisjonell emballasje.

Fresh-PaX®

- Inneholder et absorberende pulver som er sikkert for bruk sammen med mat. (Tilfredsstiller FDA/USA* krav)
- Sikker i forbindelse med emballering av mat
- Generell og varig garanti for at det tilfredsstiller FDA/USA krav
- Godkjent for bruk og i overensstemmelse med EU krav

*FDA: Food and Drug Administration in USA (Amerikanske mattilsynet)

Sikker mat

Stadig slås det opp i pressen om tilfeller som forteller om dårlig oppbevaring og håndtering av mat som ligger ute til salgs i butikkene. For foretningene og forbrukerne er det viktig at produktene som legges ut til salgs har lengs mulig holdbarhet. Forlenget holdbarhet er med på å redusere foretningens tap og kunden kan foreta innkjøp som kan lagres lenger i hjemmet uten at kvaliteten forringes.

Maxwell Chase Technologies, LLC har tatt tak i dette ved å utvikle en rekke produkter som er med på å øke friske matvarers holdbarhet og lagringstid.

For å sikre best mulig holdbarhet er førstehåndshåndteringen av råvarene en av de viktigste elementene man har i produktkjeden. Jo mindre håndtering produktet utsettes for og jo raskere det pakkes i sin endelige forpakning, jo bedre er det for å kunne oppnå lengst mulig holdbarhet.



I tillegg er det viktig å sørge for at man fjerner de elementer som bidrar til nedbrytende mikroorganismer i forpakningen. All mat vil over tid avgj fuktighet i form av en avrenning som forblir inne i pakningen dersom den er tett. Ved å benytte **Fresh-PaX**, som er en aktiv oppsamler av kimen til oppblomstringen av mikroorganismer, vil denne prosessen kontinuerlig finne sted selv under transport og lagring.

I mange år har fokus vært rettet mot å tette forpakkninger og å "fjerne" avrenningen ved hjelp av absorberende ark som legges under den ferske maten. Dette er med på å gjøre produktet mer tiltalende i foretningen, men det løser ikke det egentlige problemet da forbedringen i hovedsak er av kosmetisk karakter.

Absorberende ark holder dårlig på fuktigheten og dersom de utsetes for trykk, presses væsken ut av arket igjen. Det er også et generelt problem i foretninger at potensielt forurendet væske fra varene er med på å søle til i hyllene. Likeså får kundene avrenning fra pakningene i handleposen eller ved oppbevaring hjemme.

Ved å benytte **Fresh-PaX emballasje vil man oppnå:**

- Økt lagringstid
- Dramatisk reduksjon i dannelsen av mikroorganismer i forpakningen
- Eliminerer avrenning fra produktet i foretninger og i handleposen
- Eliminerer lekkasje av avrenning på arbeidsflater, hender og klær i forbindelse med tilbereding av mat
- Redusert fare for helsefarlig nedbrytning av matvarene

Importør og distributør i Norge:

TERMEK AS

Drengsrudbekken 21, 1383 ASKER

Tlf. 66 77 77 55 Fax. 66 77 77 56

E-post. termek@termek.no

Web: www.termek.no