

Tanti buoni motivi a favore degli imballaggi per uova in fibra pressata

I consumatori preferiscono la fibra pressata.

- La fibra pressata è calda e tattile ed ergonomica.
- Gli imballaggi restano stabili all'apertura e alla chiusura.
- La fibra pressata è silenziosa e piacevole al tatto.
- Le uova sono un prodotto naturale, così anche le fibre pressate e pertanto il loro abbinamento diventa cosa naturale.
- La fibra pressata è un materiale naturale, una scelta consapevolmente positiva da parte del consumatore, che sente di aver fatto una scelta responsabile.



- La fibra pressata incontra la crescente consapevolezza dei consumatori verso la responsabilità ambientale.



Le fibre pressate soddisfano le richieste del mercato.

- Le colorazioni degli imballaggi in fibra pressata sono la migliore risposta alla crescente richiesta di specialità nelle uova e alla loro facile identificazione nel punto vendita.
- I marchi vengono istantaneamente riconosciuti dai consumatori con l'uso di imballaggi colorati.
- Hartmann offre differenti colorazioni combinate con le forme più moderne, supportate da ricerche di mercato.
- Il trend sul mercato europeo mostra che la fibra pressata viene fortemente associata alla qualità.
- Le ampie superfici disponibili sugli imballaggi Hartmann, per pubblicizzare sia i marchi dei produttori che dei retailer, consentono di collocare tutte le informazioni necessarie per i consumatori.

Tanti buoni motivi a favore degli imballaggi per uova in fibra pressata

La fibra pressata è sostenibile e a favore dell'ambiente.

- Gli imballaggi da fibre pressate derivano da materiali rinnovabili (neutrali rispetto alla CO2) e sono biodegradabili. Questo è uno dei maggiori benefici ambientali.
- Tutti i prodotti Hartmann derivano da carta riciclata. Il riciclo salva preziose risorse, crea minori emissioni e aiuta

a risolvere il problema dello smaltimento dei rifiuti.

- In tutta Europa ogni fabbrica Hartmann è certificata e soddisfa gli standard di qualità europei e



internazionali (ISO 9001) e ambientali (ISO 14001).

- In Europa la fibra pressata viene agevolata in quanto a imposte e spese sui materiali per imballaggi.
- Le fibre pressate sono facili da riciclare o biodegradare. Questo rende semplice e facile lo smaltimento dopo l'uso.

Gli imballaggi Hartmann hanno dimostrato la loro funzionalità nei centri di imballaggio.

- Gli imballaggi da fibre pressate della Hartmann sono sviluppati e testati in stretta collaborazione con i maggiori produttori di confezionatrici per uova.
- I clienti Hartmann preferiscono usare fibre pressate poiché consentono una migliore



velocità di scorrimento sulle macchine di imballaggio uova ad alta velocità.

- La Hartmann offre, quando richiesto, pieno supporto alla clientela.
- Gli imballaggi in fibra pressata vengono preferiti perché non fanno rumore e non presentano pericoli di ferite quando vengono maneggiati.

Un prodotto naturale richiede un imballaggio naturale.

- Le uova respirano e traspirano. Per permettere che avvenga questo processo naturale, senza conseguenze negative per la qualità delle uova, le stesse richiedono un imballaggio che respiri.
- Le fibre pressate assorbono la condensa che si forma

a seguito di sbalzi delle temperature.

- Solo le fibre pressate creano un clima secco che previene la formazione di muffe.
- Le fibre pressate fanno da cuscino e proteggono dagli urti grazie alla loro resistenza alla compressione.



Per ulteriori informazioni, visitare il sito hartmann-packaging.com

Tanti buoni motivi a favore degli imballaggi per uova in fibra pressata

La fibra pressata protegge dalla condensa

La formazione di condensa è un processo fisico praticamente inevitabile. Gli imballaggi in fibra pressata possono tuttavia ridurre il rischio che le uova vengano danneggiate dalla condensa. Gli imballaggi in fibra pressata assorbente e traspirante assorbono l'umidità e fungono da secondo guscio protettivo.

Ambiente caldo

Qui si forma la condensa



Ambiente freddo oppure oggetto freddo

La condensa si forma quando l'aria si raffredda su superfici fredde. L'aria più fredda può immagazzinare meno acqua ed elimina l'acqua in eccesso sotto forma di condensa.

“La formazione di condensa si presenta quando le uova fredde vengono portate in un ambiente più caldo. Ciò è assolutamente evitare, perché l'acqua distrugge lo strato protettivo naturale sopra il guscio dell'uovo poroso, aprendo così ai germi la strada per entrare nell'uovo. [...] Perciò prestare attenzione quando si acquistano le uova imballate dal banco frigo del supermercato. Durante il tragitto verso casa la catena del freddo viene interrotta e si forma condensa ed eventualmente muffa.”

www.landwirtschaft-mlr.baden-wuerttemberg.de/servlet/PB/menu/1040897_11/index.html

Ogni volta che l'uovo si raffredda, cioè quando inizialmente è più caldo rispetto all'ambiente, attira aria al suo interno (tanto più velocemente, quando è maggiore la differenza di temperatura). Se il guscio è danneggiato, insieme all'aria possono entrare anche germi nell'uovo. Anche nella Gazzetta Ufficiale dell'Unione Europea l'art. 37, comma 3 prevede che: “Durante il trasporto e il magazzinaggio le uova devono essere conservate in un luogo pulito, asciutto e in locali esenti da odori estranei ed essere preservate efficacemente dagli urti, dall'azione della luce e dagli sbalzi eccessivi di temperatura.”

Regolamento (CE) n° 2295/2003

La fibra pressata protegge dalla condensa, dagli urti e dalla luce.

6/2026

	Temperatura esterna	Temperatura dell'uovo
1. Deposizione	20/22°C	37-40°C
2. Trasporto al centro di imballaggio a) raffreddamento b) senza raffreddamento	5-8°C circa 18°C	20-22°C
3. Centro di imballaggio	18/20°C	5-8°C circa 18°C
4. Trasporto al supermercato a) raffreddamento b) senza raffreddamento	5-8°C circa 18°C	18-20°C
5. Supermercato a) raffreddamento b) senza raffreddamento	5-8°C circa 18°C	5-8°C circa 18°C
6. Tragitto verso casa	fino a 25-40°C	5-8°C circa 18°C