

Dlaczego opakowania z masy papierowej firmy HARTMANN są najlepsze do pakowania świeżych jaj?

Konsumenci jaj wybierają proekologiczne opakowania wykonane z masy papierowej.

- Masa papierowa jest ciepła, ergonomiczna i przyjemna w dotyku.
- Zarówno opakowania transportowe, jak i detaliczne, są stabilne i w pełni chronią jaja przed wstrząsami.
- Opakowania z masy papierowej nie trzeszczą i nie wydają głośnych, nieprzyjemnych dźwięków podczas otwierania, zamykania, przenoszenia i użytkowania.
- Jaja są produktem tak samo naturalnym, jak masa papierowa – naturalne jest więc połączenie produktu i opakowania w idealną, naturalną i uzupełniającą się całość.



- Masa papierowa jest materiałem naturalnym i sprawia, że klient kupując tak zapakowany produkt czuje się dobrze i ma satysfakcję z dokonania odpowiedzialnego wyboru.
- Opakowania z masy papierowej spełniają rosnące wymagania i oczekiwania klientów w zakresie ochrony środowiska.



Masa papierowa jako materiał opakowaniowy to idealna odpowiedź na wymagania i oczekiwania handlu.

- Kolorowe opakowania z prasowanej masy papierowej, to najlepsza odpowiedź

na rosnące zróżnicowanie rodzajów jaj oraz potrzebę ich łatwego rozróżniania na półkach sklepowych.

- Kolorowe opakowania ułatwiają konsumentom jaj identyfikację produktu oraz marki.
- Firma Hartmann oferuje sprawdzone na światowych rynkach rozwiązania – nowoczesny design opakowań, ich sugestywny kształt połączony z kolorystyką to gwarancja handlowego sukcesu gotowego produktu.
- Trendy na rynkach europejskich dowodzą, że opakowania z masy papierowej są jednoznacznie kojarzone z wysoką jakością gotowego produktu.

- Opakowania firmy Hartmann poprzez etykiety lub nadruk bezpośredni oferują absolutnie największą powierzchnię komunikacyjno-reklamowo-promocyjną. Dzięki odpowiednio zaprojektowanej grafice opakowanie może rzeczywiście stać się nośnikiem wartości dodanej (added value). Zarówno marki sieci handlowych, jak i marki producenckie nigdy wcześniej nie miały aż takiej szansy na skuteczne i szybkie dotarcie do świadomości konsumentów jaj.

Dlaczego opakowania z masy papierowej firmy HARTMANN są najlepsze do pakowania świeżych jaj?

Masa papierowa jest przyjazna środowisku

- Opakowania z masy papierowej produkuje się z surowców odnawialnych (neutralny bilans CO₂) oraz surowców, które ulegają biodegradacji.
- Produkcja opakowań do jaj bazuje na papierze z recyklingu. Poprzez recykling firma Hartmann chroni cenne surowce i minimalizuje emisję gazów cieplarnianych do atmosfery oraz pomaga rozwiązywać problemy związane z utylizacją odpadów.

- Model zarządzania środowiskowego firmy Hartmann, STEP® Environment, zapewnia systematyczne zmniejszanie zużycia ograniczonych zasobów naturalnych, takich jak paliwa kopalne oraz słodka woda.



- W całej Europie, każda fabryka Hartmann posiada certyfikat zgodności z europejskimi i międzynarodowymi normami zarządzania jakością (ISO 9001) oraz zarządzania środowiskowego (ISO 14001).
- Ze względu na obowiązujące opłaty produktowe oraz recyklingowe, kraje europejskie od dawna wybierają masę papierową jako najkorzystniejszą opcję.
- Opakowania z masy papierowej są biodegradowalne i mogą być ponownie przetwarzane lub kompostowane przez użytkownika końcowego.

Opakowania firmy Hartmann są efektywne w produkcji.

- Opakowania z masy papierowej firmy Hartmann są opracowywane i poddawane próbom w ścisłej współpracy z dostawcami maszyn sortujących.
- Klienci wybierają opakowania firmy Hartmann z masy papierowej, ponieważ dużo lepiej sprawdzają się podczas szybkiego, w pełni zautomatyzowanego procesu pakowania jaj.



- Firma Hartmann oferuje klientom pełne wsparcie w zakresie budowy wizerunku firmy zgodnie z zasadą zrównoważonego rozwoju.
- W odróżnieniu od innych opakowań, masa papierowa jest materiałem referowanym ze względu na bezpieczeństwo i higienę pracy w zakładach pakowania jaj.

Naturalny produkt zasługuje na naturalne opakowanie.

- Świeże jaja – już od momentu zniesienia – wytracają wilgoć, oddychają i parują. Potrzebują więc opakowania, które oddycha i wchłania wilgoć.
- Masa papierowa wchłania parę wodną powstałą w wyniku nagłych zmian temperatury w otoczeniu co chroni skorupkę

- jaja przed niekorzystnymi zmianami mikrobiologicznymi.
- Masa papierowa doskonale łagodzi lub amortyzuje wstrząsy, jakim mogą być poddane jaja.



Więcej informacji można znaleźć na stronie hartmann-packaging.com

Dlaczego opakowania z masy papierowej firmy HARTMANN są najlepsze do pakowania świeżych jaj?

Masa papierowa chroni przed skraplaniem pary wodnej na skorupkach jaj.

Konsensacja pary wodnej to proces fizyczny, któremu trudno zapobiec. Opakowanie z masy papierowej może ograniczać ryzyko skraplania się pary wodnej na skorupce jaja, ponieważ naturalny surowiec, z którego jest wykonane opakowanie, ma zdolność pochłaniania wilgoci i działa jak dodatkowa skorupka ochronna.

Ciepłe środowisko

Do kondensacji dochodzi w tym miejscu



Zimne środowisko lub zimny przedmiot

Do kondensacji pary wodnej dochodzi wtedy, gdy ciepłe powietrze ulega schłodzeniu na zimnej powierzchni. Zimniejsze powietrze może magazynować mniej wody i uwalniać jej nadmiar w wyniku kondensacji.

„Kondensacja pary wodnej występuje wtedy, gdy zimne jaja są przenoszone do ciepłego środowiska. Należy temu zapobiegać, ponieważ woda niszczy kutikule – naturalną ochronną warstwę zewnętrzną, pokrywającą chropowatą skorupkę jaja i w rezultacie drobnoustroje dostają się do wnętrza jaja[...]. Należy zatem być ostrożnym podczas kupowania opakowanych jaj z półek chłodniczych. Podczas drogi do domu łańcuch chłodniczy zostaje przerwany, co może doprowadzić do kondensacji pary i tworzenia się pleśni na skorupce.”

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

Gdy jajo się schładza, tzn. gdy pierwotnie jego temperatura jest wyższa od temperatury otoczenia, w którym się znajduje, przez pory skorupy następuje dwukierunkowa wymiana wody i powietrza (im większa różnica temperatur, tym intensywniejszy jest ten proces). Jeśli kutikula jest uszkodzona, do wnętrza jaja mogą mieć dostęp również drobnoustroje. Jaja należy przechowywać i transportować w temperaturze zapewniającej optymalne zachowanie ich właściwości higienicznych, najlepiej stałej. (Załącznik III, Sekcja X, Rozdział I Rozporządzenia Nr 853/2004/WE). Opakowania powinny być odporne na wstrząsy, suche, czyste i w dobrym stanie, wykonane z materiałów, które chronią jaja przed obcymi zapachami oraz ryzykiem pogorszenia jakości.

(art. 17 Rozporządzenia Nr 589/2008/WE w sprawie norm handlowych dla jaj)

Opakowania z masy papierowej najskuteczniej chronią jaja przed kondensacją pary wodnej na skorupce jaj, przed wstrząsami podczas transportu oraz przed światłem.

	Temperatura zewnętrzną	Temperatura jaj
1. Etap po zniesieniu jaja przez kurę	20/22°C	37–40°C
2. Transport do miejsc pakowania a) chłodzenie b) brak chłodzenia	5–8°C około 18°C	20–22°C
3. Miejsce pakowania	18/20°C	5–8°C około 18°C
4. Transport do supermarketu a) chłodzenie b) brak chłodzenia	5–8°C około 18°C	18–20°C
5. Supermarket a) chłodzenie b) brak chłodzenia	5–8°C około 18°C	5–8°C około 18°C
6. W drodze do domu	do 25–40°C	5–8°C około 18°C