

REGOLE GENERALI PER GARANTIRE IMBALLI ALIMENTARI

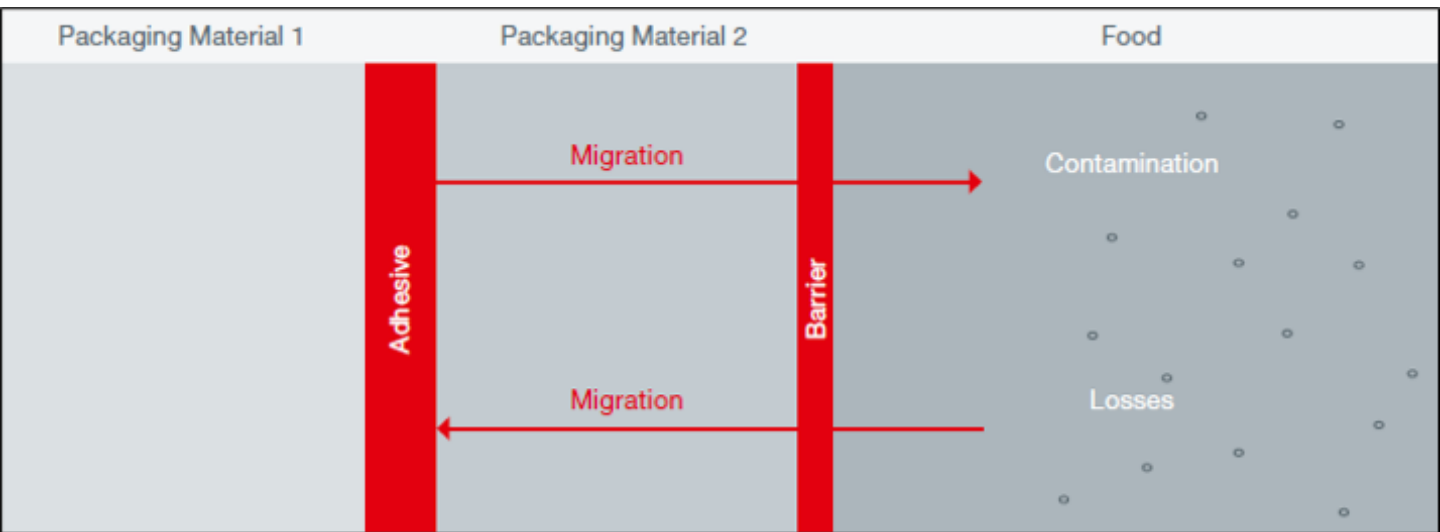


COME RIDURRE IL FENOMENO DELLA MIGRAZIONE

Piccoli accorgimenti e consigli per ridurre al minimo il fenomeno della migrazione negli imballaggi alimentari:

1. Minore è il quantitativo di adesivo applicato, minore sarà il rischio di migrazione di questo componente del packaging. **Questo non accade se decidi di utilizzare la gamma AQUENCE LM o TECHNOMELT SUPRA PRO.**
2. Più lunga è la scadenza dell'alimento, più alto sarà il rischio di migrazione.
3. Tutte le sostanze con un peso molecolare inferiore a 1,000 Dalton hanno una tendenza a migrare più alta.
4. È importante conoscere il tipo di alimento che verrà confezionato per la giusta scelta del materiale da utilizzare per l'imballaggio.
5. La migrazione dipende anche dalla temperatura con la quale è stato conservato l'alimento. Più alta è la temperatura, più veloce sarà la migrazione di sostanze dalla confezione all'alimento.
6. Il rapporto tra la superficie dell'imballaggio e la quantità di alimento confezionato è importante per diminuire il rischio di migrazione. Più basso è il quantitativo di alimento confezionato peggiore è il rapporto e maggiore il rischio di migrazione.

7. L'utilizzo di barriere negli imballaggi ha diversi benefici. Esse possono ritardare o addirittura eliminare il rischio di migrazione. Inoltre, le barriere mantengono la qualità dell'alimento ed evitano quindi rischi per la salute. Esempi di barriere: **ASSOLUTE**: vetro o metallo / **PARZIALI**: carta e plastica



Scrivici per maggiori informazioni all'e-mail info@nordpacking.com o contatta il tuo agente di riferimento.