

# Jus de fruits

## Bag-in-Box® : un emballage innovant

Le Bag-in-Box® est une innovation en matière de conditionnement des jus de fruits. Conditionné sous vide dans une outre souple barrière à l'oxygène et placé dans son emballage carton, le jus de fruits, à l'abri de la lumière et de l'oxydation, conserve ses bienfaits nutritionnels et son arôme pendant plusieurs mois.

### Concept emballage Grande Distribution

#### ■ Outre

"Outre flexible" constituée :

- d'un film intérieur en polyéthylène,
- et d'un film extérieur barrière à l'oxygène à base d'EVOH,
- outre aseptique,
- format standard de 3 à 5 litres Fresh BIB®.



#### ■ Bouchon

Robinet Vitop® inviolable et aseptique permettant un soutirage fractionné tout en empêchant l'air de rentrer.



#### ■ Suremballage

Carton plat ou ondulé – impression haut de gamme offset.

### Technologie de remplissage aseptique

- Le produit rendu "commerciallement stérile" par traitement thermique, est refroidi, conditionné dans un environnement stérile sur une machine de remplissage aseptique dans des outres pré-stérilisés. Ces produits se conservent plusieurs mois avant ouverture (6 mois à 1 an).
- Parfaite connaissance des contraintes techniques du remplissage aseptique (température, process de stérilisation...).
- Totale adéquation de nos emballages avec la technologie de remplissage en présence sur le marché.



Les marchés du Bag-in-Box®



### Concept emballage RHF (Restauration Hors Foyer)

#### ■ Outre

"Outre flexible" constituée :

- d'un ou deux films intérieurs en polyéthylène,
- et d'un film extérieur barrière à l'oxygène à base d'EVOH,
- outre aseptique,
- format standard de 10 à 20 litres.



#### ■ Bouchon

Aseptique plug + tube ou Vitop® aseptique adaptés aux différents distributeurs présents sur le marché (Magnus, Cornélius, Squell...).



#### ■ Suremballage

Carton ondulé sans impression ou flexographie une couleur.



## Bag-in-Box® : des avantages pour tous

### Pour le consommateur final

- **Une conservation prolongée**
  - De trois semaines une fois le Bag-in-Box® entamé et conservé au frais.
  - Garantie de qualité constante des propriétés organoleptiques et nutritionnelles des jus de fruits.
- **Une utilisation conviviale et ergonomique**
  - Préhension facile grâce à la poignée intégrée à la caisse carton ou la poignée plastique,
  - Ouverture facile,
  - Développement d'une caisse format "Valisette" Fresh BIB® parfaitement adaptée au compartiment du réfrigérateur,
  - Soutirage fractionné directement dans le réfrigérateur,
  - Concept du jus au verre ! Soutirage propre sans risque de coulure ni d'éclaboussure.



### Pour les utilisateurs CHR (Cafés Hôtels Restaurants)

- **Un emballage hygiénique**
  - Pas de contamination au cours de son utilisation,
  - Pas de nettoyage après changement d'un Bag-in-Box®,
  - Pas de risque de casse ou de produit renversé.
- **Un emballage pratique**
  - Format : minimum 10L,
  - Facilement connectable dans les distributeurs en service,
  - Optimisation du stockage,
  - Faible volume des déchets d'emballages.
- **Un emballage économique**
  - Pas de perte de produit.



### Pour les industriels

- **Amélioration de la supply chain**
  - Optimisation de l'espace de stockage,
  - Réduction des coûts de transport.
- **Différenciation du produit en grande distribution**
  - Innovation packaging,
  - Impact visuel renforcé dans les linéaires.
- **Empreinte carbone réduite**



 **Smurfit Kappa**  
Bag-in-Box

Quai de l'île Belon - BP 21064 - 51318 EPERNAY cedex  
tél. 03 26 55 70 10 - [www.smurfitkappa-bag-in-box-tm.com](http://www.smurfitkappa-bag-in-box-tm.com)

Les marchés du Bag-in-Box®