

Les œufs liquides

Le Bag-in-Box® est un concept d'emballage parfaitement adapté :

- aux nouvelles normes HACCP en vigueur dans l'industrie agro-alimentaire et en restauration collective,
- aux nouvelles réglementations environnementales imposées dans l'ensemble des pays industrialisés.

Le Bag-in-Box® est la solution de remplacement idéale pour les seaux et bidons plastiques encombrants, peu hygiéniques et peu écologiques.

Des usines Bag-in-Box® ultra-propres

Les usines sont sous atmosphère contrôlée, l'air est climatisé et filtré, la température et l'hygrométrie sont constantes tout au long de l'année. Ce qui permet à Smurfit Kappa de garantir la parfaite sécurité alimentaire de ses emballages.



Des films de haute qualité augmentant la durée de conservation des ovoproduits

- Films à base de PEBDL pour des DLC courtes,
- Films multi couches haute barrière à l'oxygène à base de PEBDL et EVOH pour un besoin de conservation prolongée,
- Films thermorésistants multi couches à base de polyamide pour des applications spécifiques.

Une large gamme d'outres

- Large gamme de formats
 - 2 à 20 litres (formats standards : 5, 10 et 20L) pour les collectivités et circuits CHR (Cafés, Hôtels, Restaurants),
 - 200 à 1 000 litres pour les usages industriels.
- Des outres propres ou stériles (ionisées à 15 kGy excepté pour la France à 10 kGy) selon l'utilisation et la DLC souhaitées par le client.
- Des outres unitaires ou ruban adaptées au type de remplisseuse installée chez le client.





Une large gamme de bouchons pour un soutirage propre et pratique

Topette

- Goulot/bouchon pour application propre ou aseptique.
- Adapté aux remplisseuses semi-automatiques et automatiques propres et aseptiques (stérilisation chimique).
- Idéal pour une vidange complète.
- Ré-enclipsable si besoin.



Bec verseur

- Goulot/bouchon pour application propre ou aseptique.
- Languette d'inviolabilité.
- Refermable pour utilisation fractionnée.
- Adapté aux remplisseuses semi-automatiques et automatiques propres et aseptiques (stérilisation chimique).



Bouchon à vis orange

- Goulot/bouchon pour application aseptique.
- Opercule d'inviolabilité pour une parfaite sécurité alimentaire.
- Bouchon à vis refermable pour utilisation fractionnée dans des conditions d'hygiène optimales.



Les avantages du Bag-in-Box®

Une conservation prolongée des ovoproduits

- Absence de contamination au cours du remplissage,
- Pas de perte de produits
(avec un Bag-in-Box® c'est 28 jours de conservation après ouverture).

Hygiène du système

- Pas de manipulation du produit par les utilisateurs,
- Pas de risque de casse ou de produit renversé,
- Parfaite sécurité alimentaire : bouchons avec opercule d'inviolabilité.

Un emballage générateur d'économies

- Optimisation de la supply chain
 - réduction des coûts de stockage,
 - réduction des coûts de transport.
- Bag-in-Box® de 5L remplis : +35% de produit/palette⁽¹⁾
- Réduction des coûts de recyclage emballage.

Un emballage bon pour l'environnement

- Faible volume des déchets d'emballages,
- Séparation aisée de l'outre et de son suremballage,
- Filière de recyclage du carton efficace,
- Réduction significative de matériau d'emballages : 80% de plastique en moins⁽¹⁾,
- Réduction des émissions de CO₂ pour le transport des emballages vides et du produit fini.

⁽¹⁾ comparé à des bidons plastique 5L

 **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



Les marchés du Bag-in-Box®