


أكياس تغليف الخبز المضادة للميكروبات

تقنية مبتكرة تمنح أكياس التغليف خاصية
فعالة للقضاء على البكتيريا الضارة. نظام مواد
ماستر باتش.

آمنة وميسورة التكلفة وفعالة

إدارة الغذاء والدواء (FDA) 
إشعار المواد الملامسة للأغذية (FCN 2031)



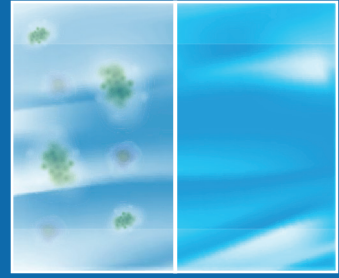


أكياس تغليف الخبز المضادة للميكروبات

حماية إضافية لأكياس التغليف

تتعرض منتجات المخابز، مثل العديد من الأغذية المعالجة إلى التلف الفيزيائي والكيميائي والميكروبيولوجي.

يتعفن الخبز المكشوف بشكل أسرع بكثير من الخبز المغلف بأكياس بلاستيكية. مع ذلك، توفر أكياس تغليف الخبز المضادة للميكروبات d₂p حماية أكبر، من خلال الحفاظ الفعال على سطح البلاستيك خاليًا من البكتيريا الضارة.*



مع استخدام d₂p من دون استخدام d₂p

اختبار النشاط المضاد للميكروبات على الأسطح البلاستيكية

معدل قضاء فعال
يتجاوز:

%99.999

لم تتم ملاحظة أي مما يلي:

- تأثيرات تقنية
- انتقال المواد إلى الخبز
- تغير في قوام الخبز أو طعمه أو لونه أو رائحته أو تعفنه

Intertek

أثبت المنتج i-97941 فعاليته في اختبار مكافحة

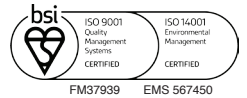
E. coli و Staphylococcus Aureus وغيرها من سلالات البكتيريا الضارة.

• نسبة إضافة تبلغ 1% فقط

• لا يؤثر في - الشفافية أو المتانة أو التصاق الحبر أثناء الطباعة



@Symphony Environmental



FM37939 EMS 567450

إخلاء المسؤولية: يقتصر توريد منتجات شركة Symphony على الشركات والمؤسسات وليس المستهلكين الأفراد. لا تقدم شركة Symphony أي استشارات قانونية، ومن ثمَّ يتحمل المشتري وحده مسؤولية تحديد كل التشريعات المعمول بها والامتثال لها في ما يتعلق ببيع واستخدام منتجات Symphony والسلع المصنَّعة من تلك المنتجات، وذلك في مكان طرحها في السوق و/أو بيعها و/أو استخدامها. وتقع على المشتري وحده كذلك مسؤولية تحديد كل التشريعات وقوانين الممارسة المعمول بها والامتثال لها عند الإدلاء بأي تصريح بشأن هذه المنتجات و/أو السلع أو في ما يتعلق بها.