

ブロッコリー

は

鮮度保持フィルム

P-プラス®



鮮度保持日数

	10℃	20℃
P-プラス®	8日	7日
OPPパンチ穴包装	5日	3日
無包装	5日	2日

(当社研究所での試験データ)

P-プラス® 使用のメリット

- ・とれたての品質を長時間維持できます。
- ・黄化やしおれを抑えるので、クレームや店頭でのロスが減少します。
- ・出荷エリアが広がります。
- ・大切な栄養成分も損なわれません。
- ・日持ちするので買い置きが出来ます。
- ・袋に入っているので衛生的です。
- ・水分の蒸散がなく、短時間で茹で出来ます。

保存テスト例



保存期間:7日
保存温度:12℃



無包装

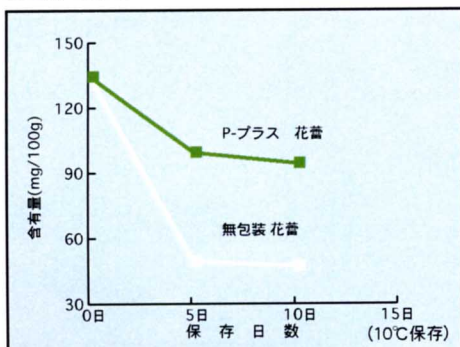
規格袋の仕様

品番	内容量	ブロッコリーの径	袋サイズ(mm)	印刷	袋形状	推奨使用環境	受注単位(1ケース)
VY7K9	400g	100~150mm	0.025X240X290	1C	四角袋	25℃X8時間以内後、10℃保存	4,000枚
VY710	600g	140~180mm	0.02X300X300	0C	四角袋	25℃X8時間以内後、10℃保存	4,000枚
VY7K4	500g	100~150mm	0.025X240X315	1C	U字袋	25℃X8時間以内後、10℃保存	4,000枚
VY901	5kg	—	0.03X910/180X950	0C	ガゼット袋	25℃X8時間以内後、10℃保存	200枚
VY925	6kg	—	0.025X1000X990	0C	四角袋	25℃X8時間以内後、10℃保存	400枚
VY915	10kg	—	0.025X1000X990	0C	四角袋	25℃X8時間以内後、10℃保存	400枚

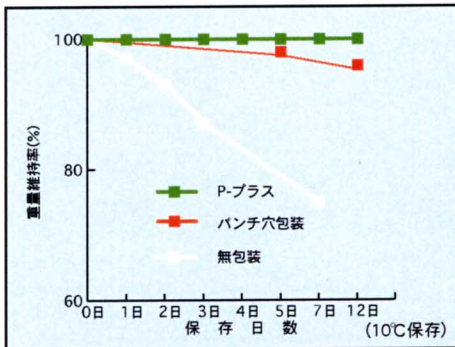
※仕様は予告なく変更することがあります。
※季節商品につき在庫状況をご確認下さい。

栄養素に見る P-プラス® 効果

① ビタミンC



② 重量変化



P-プラス® 使用上の注意

- ① 包装時P-プラスの効果を生かすにはヒートシールでの密封がベストです。ヒートシールが難しい場合は、バックシールでもある程度の効果を出すことが可能です。その場合は口を1回転以上ひねる等出来る限り空気がモレない様にご注意をお願いします。
※大袋の場合は口をしぼって折返し、輪ゴム等で密封して下さい。
- ② 基準内容量を守り、極端に多い量はいれずに入れて下さい。P-プラスのガス透過量は、基準内容量に合わせて調節しています。
- ③ 輸送・保存上の注意
希望保存温度(品温X時間):25℃X8時間以内後、10℃保存
※上記温度を超えて使用される場合は内容物が著しく変化することがありますので、ご注意ください。
※水に濡らないようにして下さい。微孔から水が進入することがあります。
- ④ ブロッコリーの品質管理
収穫後はできるだけ早く予冷設備に運び、密封作業終了後は低温での保管・輸送をお願いします。

取扱い店

住友ベークライト株式会社
P-プラス開発部

本社 〒140-0002 東京都品川区東品川2-5-8
天王洲パークサイドビル
TEL 03-5462-4220 FAX 03-5462-4898

関西 〒661-8588 尼崎市東塚口町2-3-47
TEL 06-6429-6947 FAX 06-6429-6978

名古屋 〒465-0027 名古屋市中東区本郷3-71
TEL 052-726-8391 FAX 052-726-8396

<http://www.sumibe.co.jp/p-plus>

