

小松菜

は P-プラス[®]

鮮度保持フィルム

鮮度保持日数

	10℃	20℃
P-プラス [®]	7日	5日
オープン包装	3日	1日

(当社研究所での試験データ)

保存テスト例



保存期間: 4日
保存温度: 15℃



P-プラス

無包装

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。
- ・大切な栄養成分の減少が押さえられます。
- ・日持ちするので買い置きが出来ます。
- ・袋に入っているのが衛生的です。
- ・水分の蒸散がなく、短時間で茹で出来ます。

規格袋の仕様

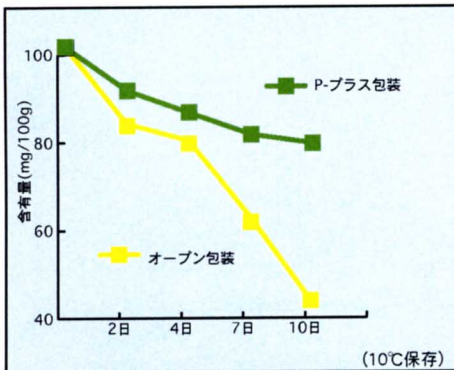
品番	内容量	袋サイズ(mm)	印刷	推奨使用環境	受注単位(1ケース)
LY6K9	300g	0.020X210X390	1C	1~10℃保存(25℃X8時間以内)	4,000枚

※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ください。

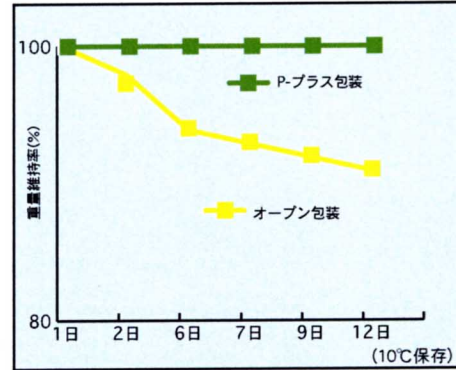
※別注品(自動包装機用ロール・製袋品)も準備できます。

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-プラスの効果をも100%引き出すにはヒートシールで密封して下さい。
- ②基準内容量を守り、極端に多い量はいれられないようにして下さい。
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(高温X時間):25℃X8時間以内、1~10℃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。
※水に浸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小松菜の品質管理
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。
- ⑤根が付いたまま包装すると発根する場合がありますので、切り落として包装して下さい。

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 名古屋市東区本郷3-71
TEL 052-726-8391 FAX 052-726-8396

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

