



鮮度保持フィルム

P-プラス®

P-プラス®包装はアスパラガスの品質保持に有効。
無包装に比べ、糖含量の減少率を低く抑えられます。

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。
- ・出荷エリアが広がります。
- ・大切な栄養成分の減少が抑えられます。
- ・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。

鮮度保持日数

	12℃	25℃
P-プラス®	7日	2日
無包装	3日	1日

(当社研究所での試験データ)

規格袋の仕様

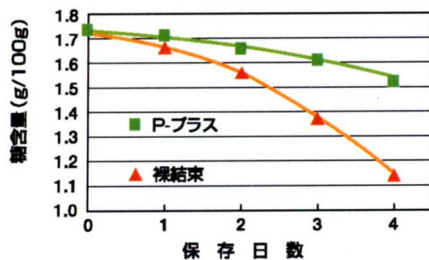
品番	内容量	袋サイズ(mm)	印刷	推奨使用環境	受注単位(1ケース)
AY8K7	150g	0.025X100X340	1C	1~10℃保存(25℃X8時間以内)	4,000枚

※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下さい。

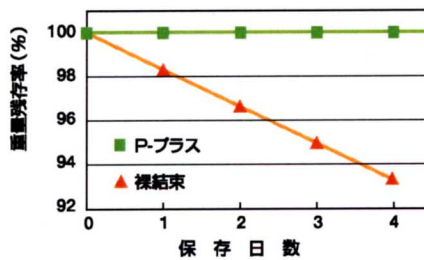
※別注品(自動包装機用ロール・製袋品)も準備できます。

栄養素に見る P-プラス® 効果

■糖含量の変化(20℃)



■重量の変化(20℃)



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工夫をお願いします。
※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(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、ご注意下さい。
※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。

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 〒465-0024 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>

