

Dlaczego opakowania z masy papierowej firmy HARTMANN są najlepsze do pakowania świeżych jaj?

Konsumenci jaj wybierają proekologiczne opakowania wykonane z masy papierowej.

- Masa papierowa jest ciepła, ergonomiczna i przyjemna w dotyku.
- Opracowane przez firmę Hartmann zamknięcie typu click™* sprawia, że otwieranie i zamykanie opakowań do jaj jest jeszcze łatwiejsze, a delikatny produkt jest bezpieczniejszy, niż kiedykolwiek do tej pory.
- Zarówno opakowania transportowe, jak i detaliczne, są stabilne i w pełni chronią jaja przed wstrząsami.
- Opakowania z masy papierowej nie trzeszczą i nie wydają głośnych, nieprzyjemnych dźwięków podczas otwierania, zamykania, przenoszenia i użytkowania.
- Jaja są produktem tak samo naturalnym, jak masa papierowa – naturalne jest więc połączenie produktu i opakowania w idealną, naturalną i uzupełniającą się całość.
- Masa papierowa jest materiałem naturalnym i sprawia, że klient



kupując tak zapakowany produkt czuje się dobrze i ma satysfakcję z dokonania odpowiedzialnego wyboru.

- Opakowania z masy papierowej spełniają rosnące wymagania i oczekiwania klientów w zakresie ochrony środowiska.



Masa papierowa jako materiał opakowaniowy to idealna odpowiedź na wymagania i oczekiwania handlu.

- Kolorowe opakowania z prasowanej masy papierowej, to najlepsza odpowiedź na rosnące zróżnicowanie rodzajów jaj oraz potrzebę ich łatwego rozróżniania na półkach sklepowych.
- Kolorowe opakowania ułatwiają konsumentom jaj identyfikację produktu oraz marki.
- Firma Hartmann oferuje sprawdzone na światowych rynkach rozwiązania – nowoczesny design opakowań, ich sugestywny kształt połączony z kolorystyką to gwarancja handlowego sukcesu gotowego produktu.*
- Trendy na rynkach europejskich dowodzą, że opakowania z masy papierowej są jednoznacznie kojarzone z wysoką jakością gotowego produktu.
- Opakowania firmy Hartmann poprzez etykiety lub nadruk bezpośredni oferują absolutnie największą powierzchnię komunikacyjno-reklamowo-promocyjną. Dzięki odpowiednio zaprojektowanej grafice opakowanie może rzeczywiście stać się nośnikiem wartości dodanej (added value). Zarówno marki sieci handlowych, jak i marki producentkie nigdy wcześniej nie miały aż takiej szansy na skuteczne i szybkie dotarcie do świadomości konsumentów jaj.

Dlaczego opakowania z masy papierowej firmy HARTMANN są najlepsze do pakowania świeżych jaj?

Masa papierowa jest przyjazna środowisku

- Opakowania z masy papierowej produkują się z surowców odnawialnych (neutralny bilans CO₂) oraz surowców, które ulegają biodegradacji.*
- Produkcja opakowań do jaj bazuje na papierze z recyklingu. Poprzez recykling firma Hartmann chroni cenne surowce i minimalizuje emisję gazów cieplarnianych do atmosfery oraz pomaga rozwiązywać problemy związane z utylizacją odpadów.

- Model zarządzania środowiskowego firmy Hartmann, STEP® Environment, zapewnia systematyczne zmniejszanie zużycia ograniczonych zasobów naturalnych, takich jak paliwa kopalne oraz słodka woda.*
- W całej Europie, każda fabryka Hartmann posiada certyfikat



zgodności z europejskimi i międzynarodowymi normami zarządzania jakością (ISO 9001) oraz zarządzania środowiskowego (ISO 14001).*

- Ze względu na obowiązujące opłaty produktowe oraz recyklingowe, kraje europejskie od dawna wybierają masę papierową jako najkorzystniejszą opcję.*
- Opakowania z masy papierowej są biodegradowalne i mogą być ponownie przetwarzane lub kompostowane przez użytkownika końcowego.

Opakowania firmy Hartmann są efektywne w produkcji.

- Opakowania z masy papierowej firmy Hartmann są opracowywane i poddawane próbom w ścisłej współpracy z dostawcami maszyn sortujących.
- Klienci wybierają opakowania firmy Hartmann z masy papierowej, ponieważ dużo lepiej sprawdzają się podczas szybkiego, w pełni



zautomatyzowanego procesu pakowania jaj.

- Firma Hartmann oferuje klientom pełne wsparcie w zakresie budowy wizerunku firmy zgodnie z zasadą zrównoważonego rozwoju.
- W odróżnieniu od innych opakowań, masa papierowa jest materiałem preferowanym ze względu na bezpieczeństwo i higienę pracy w zakładach pakowania jaj.

Naturalny produkt zasługuje na naturalne opakowanie.

- Świeże jaja – już od momentu zniesienia – wytracają wilgoć, oddychają i parują. Potrzebują więc opakowania, które oddycha i wchłania wilgoć.
- Masa papierowa wchłania parę wodną powstałą w wyniku

napływów zmian temperatury w otoczeniu co chroni skorupkę jaj przed niekorzystnymi zmianami mikrobiologicznymi.

- Masa papierowa doskonale łagodzi lub amortyzuje wstrząsy, jakim mogą być poddane jaja.



* Szczegółowe informacje znaleźć można w dodatkowych kartach katalogowych, badaniach, certyfikatach, itp. lub bezpośrednio u nas: Tel.: +45 45 98 00 00, Email: sustainability@hartmann-packaging.com

Dlaczego opakowania z masy papierowej firmy HARTMANN są najlepsze do pakowania świeżych jaj?

Masa papierowa chroni przed skraplaniem pary wodnej na skorupkach jaj.

Konsensacja pary wodnej to proces fizyczny, któremu trudno zapobiec. Opakowanie z masy papierowej może ograniczać ryzyko skraplania się pary wodnej na skorupce jaja, ponieważ naturalny surowiec, z którego jest wykonane opakowanie, ma zdolność pochłaniania wilgoci i działa jak dodatkowa skorupka ochronna.

Ciepłe środowisko

Do kondensacji dochodzi w tym miejscu →



Zimne środowisko lub zimny przedmiot

Do kondensacji pary wodnej dochodzi wtedy, gdy ciepłe powietrze ulega schłodzeniu na zimnej powierzchni. Zimniejsze powietrze może magazynować mniej wody i uwalniać jej nadmiar w wyniku kondensacji.

	Temperatura zewnętrzną	Temperatura jaj
1. Etap po zniesieniu jaja przez kurę	20/22°C	37–40°C
2. Transport do miejsca pakowania a) chłodzenie b) brak chłodzenia	5–8°C około 18°C	20–22°C
3. Miejsce pakowania	18/20°C	5–8°C około 18°C
4. Transport do supermarketu a) chłodzenie b) brak chłodzenia	5–8°C około 18°C	18–20°C
5. Supermarket a) chłodzenie b) brak chłodzenia	5–8°C około 18°C	5–8°C około 18°C
6. W drodze do domu	do 25–40°C	5–8°C około 18°C

„Kondensacja pary wodnej występuje wtedy, gdy zimne jaja są przenoszone do ciepłego środowiska. Należy temu zapobiegać, ponieważ woda niszczy kutikulę – naturalną ochronną warstwę zewnętrzną, pokrywającą chropowatą skorupkę jaja i w rezultacie drobnoustroje dostają się do wnętrza jaja[...]. Należy zatem być ostrożnym podczas kupowania opakowanych jaj z półek chłodniczych. Podczas drogi do domu łańcuch chłodniczy zostaje przerwany, co może doprowadzić do kondensacji pary i tworzenia się pleśni na skorupce...”

www.landwirtschaft-mlr.baden-wuerttemberg.de/servlet/PB/menu/1040897_11/index.html

Gdy jajo się schładza, tzn. gdy pierwotnie jego temperatura jest wyższa od temperatury otoczenia, w którym się znajduje, przez pory skorupy następuje dwukierunkowa wymiana wody i powietrza (im większa różnica temperatur, tym intensywniejszy jest ten proces). Jeśli kutikula jest uszkodzona, do wnętrza jaja mogą mieć dostęp również drobnoustroje.

Jaja należy przechowywać i transportować w temperaturze zapewniającej optymalne zachowanie ich właściwości higienicznych, najlepiej stałej. (Załącznik III, Sekcja X, Rozdział I Rozporządzenia Nr 853/2004/WE).

Opakowania powinny być odporne na wstrząsy, suche, czyste i w dobrym stanie, wykonane z materiałów, które chronią jaja przed obcymi zapachami oraz ryzykiem pogorszenia jakości.

(art. 17 Rozporządzenia Nr 589/2008/WE w sprawie norm handlowych dla jaj)

Opakowania z masy papierowej najskuteczniej chronią jaja przed kondensacją pary wodnej na skorupce jaj, przed wstrząsami podczas transportu oraz przed światłem.