

Hemligheterna

bakom en smidig övergång från burk till kartong

För att övergången från aluminiumburkar till kartonger ska bli så smidig som möjligt finns det några saker du bör tänka på:

Receptet

Som alla livsmedelsproducenter vet reagerar ingredienser olika på olika produktionsmetoder. Med vår erfarenhet som grund ger vi dig råd kring hur recepten kan modifieras för att du ska uppnå bästa möjliga resultat med Tetra Recart®-systemet. I slutändan baseras receptformuleringen naturligtvis på de tester vi genomför tillsammans.



Fyllning

Det finns en rekommenderad maximal partikelstorlek för fyllning av Tetra Recart-förpackningar för att material inte ska fastna i svetsningen. Men du har råd att tänka stort. Hela skalade tomater är exempelvis inget problem. Tänk dock på att partikelstorleken i produkten påverkar vilken typ av fyllningsmodul du kan använda. Vi har kompetens för integrering av en rad olika fyllningsmoduler och diskuterar gärna de olika alternativen med dig.



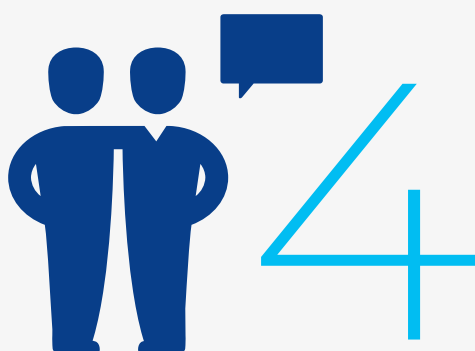
Svetsning

Eftersom Tetra Recart-förpackningarna svetsas får de inte överfyllas. Utifrån vår erfarenhet och tekniska kompetens kan vi rekommendera det bästa sättet att hantera det headspace som skapas i dina nya kartongförpackningar.



Expertis

Normalt tar det bara ett par dagar att flytta över några recept till Tetra Recart och göra några mindre justeringar för att resultatet ska bli så bra som möjligt. Processen är enkel och okomplicerad, och glöm inte att du har tillgång till vår erfarenhet och expertis inom det här området. Du kan ta med dig dina ingredienser och genomföra tester på Tetra Recart Food Development Centre, så undviker du störningar i den ordinarie produktionen.



Innan du fattar beslut får du gärna höra av dig till oss och diskutera eventuella frågor eller oklarheter med våra experter.