

Sekrety

sprawnego przejścia z puszek na kartony

Aby ułatwić Ci jak najsprawniejsze przejście z puszek na kartony, przedstawiamy cztery kwestie, które warto rozważyć:

Receptura

Jak wie każdy producent żywności, składniki reagują różnie w zależności od zastosowanej metody produkcji. Oferujemy przydatne wskazówki oparte na naszym doświadczeniu w modyfikowaniu receptur w celu uzyskania najlepszych rezultatów w systemie opakowań Tetra Recart®. Ostatecznie receptura Twojego produktu będzie oczywiście oparta na testach, które przeprowadzimy wspólnie.



Napełnianie

W przypadku opakowań Tetra Recart® istnieje maksymalna zalecana wielkość części produktu, aby uniknąć ich utknięcia w zgrzewie. Możesz jednak myśleć na większą skalę. Na przykład, całe, obrane pomidory nie stanowią żadnego problemu. Warto jednak pamiętać, że wielkość części w Twoim produkcie wpływa na rodzaj dozownika, którego należy użyć. Dysponujemy wiedzą i doświadczeniem w zakresie integracji różnych typów dozowników i z przyjemnością omówimy z Tobą dostępne możliwości.



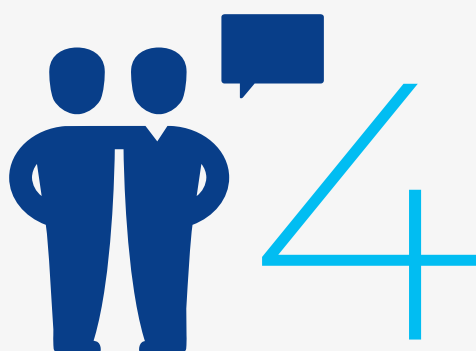
Zamykanie

Opakowania Tetra Recart® są szczelnie zamykane, dlatego nie należy ich przepełniać. Na podstawie naszego doświadczenia i wiedzy technicznej możemy polecić najlepsze rozwiązanie do zarządzania przestrzenią zajmowaną przed produkt w Twoich nowych kartonowych opakowaniach.



Doświadczenie

Przeniesienie kilku receptur i ich dopracowanie, aby uzyskać najlepsze rezultaty w Tetra Recart®, zazwyczaj zajmuje zaledwie kilka dni. Proces jest prosty, a co ważne – masz dostęp do naszej wiedzy i doświadczenia w tej dziedzinie. Możesz przywieźć własne składniki do Centrum Rozwoju Żywności Tetra Recart® i przeprowadzić testy – bez wpływu na swoją bieżącą produkcję.



Zanim podejmiesz decyzję, skontaktuj się z nami, aby omówić wszelkie wątpliwości lub zadać pytania naszym ekspertom.