

Take away und Standart - Geschirr

Verwendungszweck

Die Produkte sind für den direkten Kontakt mit Lebensmittel geeignet

Arten von Lebensmittel, die mit dem Material nicht in Kontakt kommen sollten:

- ☒ Reines Fett und Öl, marinierte und in Öl eingelegte Produkte
- ☒ Sehr saure Lebensmittel pH<4.5

Anwendung

Tiefkühlung

Heissabfüllung, anschliessend warmhalten 70°C bis zu 2h

Einmalgebrauch

Erhitzen 0,5h, 200°C

Erhitzen 1,5h, 120°C

jeglicher Lebensmittelkontakt unter Tiefkühlungs- und Kühlungsbedingungen

Materialbeschreibung

Bei der Zuckerextraktion aus Zuckerrohr fällt eine grosse Menge von Fasern an, eine wertvolle Biomasse, welche zusammen mit weiteren Pflanzenfasern, wie beispielsweise Bambus, unter Zugabe von Wasser und Hilfsstoffen zu einem feinen Brei gemahlen, verarbeitet und in Form gepresst wird. Anschliessend werden die Formen mit einer PBAT-Folie laminiert.

PBAT (Polybutyratadipat-Terephthalat) ist ein nach EN13432 zertifiziertes, zu 100% biologisch abbaubares Polymer (Kunststoff), das auf Basis fossiler und partiell biobasierter Rohstoffe synthetisch hergestellt wird. Die PBAT-Folie zeichnet sich durch ihre hohe Dehnbarkeit (z.B. als Laminierungsfolie) und ihre Hitzebeständigkeit von bis zu 230°C aus.

PLA entsteht durch die fermentative Herstellung von Milchsäure aus Glucose, an welche im zweiten Schritt eine Polymerisation der entstandenen Milchsäure angeschlossen wird. Die Glucose wird hierbei durch Vermahlung und anschliessende Verzuckerung aus stärkehaltigen Pflanzen gewonnen. PLA lässt sich auf ähnlichen Anlagen wie PE verarbeiten: Spritzguss, Tiefziehen, Folienblasen. PLA besteht zu 100 Prozent aus nachwachsenden Rohstoffen, weist eine hohe Steifigkeit Feuchtigkeits- und Fettbeständigkeit auf und hat einen hohen Glanz. Der Rohstoff ist transparent, bedruckbar, biologisch abbaubar, lebensmittelecht, jedoch nicht hitzebeständig.