

## Die neuste Innovation – die MAP- Atmobox®

Die Ursache für den schnellen Verderb von Lebensmitteln ist in vielen Fällen die Zusammensetzung der Atmosphäre in den Verpackungen. Bei chemischen, mikrobiologischen und enzymatischen Veränderungen von Lebensmitteln spielen Oxidationsvorgänge eine wichtige Rolle. Das Fernhalten des Luft-sauerstoffs führt deshalb dazu, dass die meisten Lebensmittel länger haltbar werden. Sauer-

barkeitsverlängerungen – unter Bewahrung der ursprünglichen Qualität – von bis zu einigen hundert Prozent. Schutzatmosphären mit genau definierter Zusammensetzung aus N<sub>2</sub>, O<sub>2</sub> und CO<sub>2</sub> bedeuten deshalb für den Anwender und für den Konsumenten mehr Qualität und Sicherheit.

Das neuste Produkt aus dem Hause PanGas heisst Atmo-

inertisiertes Transportgefäß – sauber, sicher, rückverfolgbar. So fällt es leicht, im Rahmen der gesetzlichen Bestimmungen einwandfreie Lager- und Transportverhältnisse zu schaffen.

Gerne überzeugen wir Sie in einem persönlichen Gespräch von der Atmobox® und dem Einsatz unserer BIOGON®-Lebensmittelgase.

BIOGON® heisst das Lebensmittel-Gassortiment von PanGas (eine 100%ige Tochterfirma der Linde-Gruppe, des Weltmarktführers für Gase und Gas-engineering). Die BIOGON®-Schutzatmosphären sind, je nach Anwendungsfall, als Einzelgase oder in verschiedenen Standardmischungen erhält-



lich. Darüber hinaus kann auf Wunsch jedes Gasgemisch massgeschneidert hergestellt werden.

PanGas – Linde  
Andreas Loretan  
Industriepark 10  
6252 Dagmersellen  
Tel. 0844 800 300  
Fax 0844 800 301  
contact@pangas.ch



stoff kann jedoch auch qualitätssichernd wirken, beispielsweise bei der Verpackung von Frischfleisch. Durch einen hohen Sauerstoffanteil behält das Fleisch seine natürliche Farbe und damit sein appetitliches Aussehen.

Der gezielte Einsatz von Schutzatmosphären ermöglicht Halt-

box®. Mit der vom Unternehmen Delbrouck GmbH entwickelten direkten Versiegelung werden aus offenen Standardbehältern definierte Chargen. Und die BIOGON®-Lebensmittelgase machen aus einer verschlossenen Kiste eine Reife-kammer, einen Behälter zur Zwischenlagerung unter Schutzatmosphäre oder ein

## Integrierte Nährwertberechnung aus dem CSB-System

Die Nährwertberechnung und Zutatendeklaration erleichtert den täglichen Dokumentationsaufwand in den Entwicklungsabteilungen. Insbesondere die Etikettierung und Protokollierung der Prozentanteile und Inhaltsstoffe von Deklarationen. Durch die vollständige Anbindung an die Stammdaten und Stücklisten im Produktionsmodul des CSB-Systems besteht die Möglichkeit, alle Produkte und deren Inhaltsstoffe während des gesamten Produktionsprozesses transparent zu verwalten. Dabei werden zunächst Inhaltsstoffgruppen angelegt, die die spätere Zuordnung zu einem Artikel erleichtern und eine einheitliche Datenbasis für Nährwerte, Zutaten und Allergene sicherstellen. Über eine standardisierte Schnittstelle können aus der

Nährwert-Datenbank des deutschen Bundeslebensmittelschlüssels (BLS) automatisch alle zu einem Artikel enthaltenen Informationen abgerufen werden. Über die dem Artikel zugrunde liegende Stückliste und die zugehörigen Rezepturvarianten werden für jeden Artikel im Abgleich mit den zugeordneten Inhaltsstoffen die Nährwert- und die Zutatenausweisung automatisch durchgeführt. Das Ergebnis der Inhaltsstoffberechnung initialisiert automatisch das Etikett im Etikettendruckmodul.

CSB-System AG  
Gäustr. 52  
4703 Kestenholz  
Tel. 062 389 89 89  
Fax 062 393 27 78  
mail@csb-system.ch