

あおうめ

は P-プラス[®]

鮮度保持フィルム



P-プラス[®] 使用のメリット

- ・とれたての品質を長時間維持できます。
- ・黄化や軟化を抑えるので、クレームや店頭でのロスが減少します。
- ・出荷エリアが広がります。
- ・乾燥による重量の減少を防ぎます。
- ・日持ちするので買い置きが出来ます。
- ・袋に入っているのが衛生的です。
- ・使いやすいジッパー付き袋も用意しました。

P-プラス[®] 包装と従来包装との比較例

包装後の鮮度保持日数

保存期間 4日

保存温度 25℃

P-プラス 包装



無包装



規格袋の仕様

品番	適正内容量	袋サイズ(mm)	印刷	箱入り数
PY9T7	1Kg M	0.030X200X315	1C	4,000枚
PY9T8	1Kg L	0.030X200X350	1C	4,000枚
PZ9K2	1Kg/ジッパー付	0.040X200X310	2C	2,000枚
PY9K3	2Kg	0.030X280X400	1C	4,000枚
PY911	5Kg	0.030X420X700	無地	1,000枚
PY9K5	10Kg	0.030X750/125X700	無地	200枚

- ※別注品も準備できます。
- ※季節商品につき在庫状況をご確認下さい。
- ※仕様は予告なく変更することがあります。

P-プラス[®] 使用上の注意

- ①品質管理(予冷、低温流通)は、従来通り十分行って下さい。
- ②梅はぶつけると軟腐しやすくなりますので丁寧に包装・輸送して下さい。
- ③包装時:P-プラスの効果をも100%引き出すにはヒートシールでの密封がベストです。ヒートシールが難しい場合は、バックシールでもある程度の効果を出すことが可能です。その場合は口を1回転以上ひねる等出来る限り空気がモレない様に工夫をお願いします。
※大袋の場合は口をしぼって折返し、輪ゴム等で密封して下さい。

取扱い店

住友ベークライト株式会社 P-プラス開発部

本社 〒140-0002 東京都品川区東品川2-5-8
天王洲パークサイドビル
TEL 03-5462-4220 FAX 03-5462-4898

関西 〒661-8588 尼崎市東塚口町2-3-47
TEL 06-6429-6947 FAX 06-6429-6978

名古屋 〒465-0027 名古屋市中区東区丁田町87
TEL 052-726-8391 FAX 052-726-8396

<http://www.sumibe.co.jp/p-plus>

