Vakuumbeutel

Artikel vom **9. März 2021**
Folien



Die neuen PP-Vakuumbeutel sind voll rezyklierfähig und zeigen dies auch durch den Aufdruck (Bild: allfo).

Die neuen Vakuumbeutel »Vac 95+« von allfo bestehen zu über 95 % aus Polypropylen (PP) und einer dünnen Hochbarriere. Die PP-Beutel mit dünner Hochbarriere können in modernen Sortieranlagen identifiziert, aussortiert und danach zu hochreinen Rezyclaten aufgearbeitet werden. Für die jüngste PP-Beutelgeneration erhielt das Unternehmen die EU-weite Zertifizierung des Instituts cyclos-HTP als ausgezeichnet recyclingfähiges Produkt der Klasse AAA. Der neue Vakuumbeutel wurde als nachhaltige Lösung für Lebensmittelhersteller und Verpackungsindustrie entwickelt, die mehr denn je auf der Suche nach ökologischen Alternativen zu herkömmlichen Vakuumbeuteln aus PA/PE sind. Der nachhaltige Produktschutz ist laut Hersteller gegeben, da der Beutel die gleichen Barriereeigenschaften wie klassische PA/PE-Vakuumbeutel aufweist. Diese hohen Barriereeigenschaften schützen die verpackten Produkte gegen Wasserdampf sowie Sauerstoff und sorgen so für eine längere Haltbarkeit von Lebensmitteln und

anderen empfindlichen Produkten. Durch die hohe Siegelfähigkeit können die Beutel auf allen gängigen Vakuumkammermaschinen verwendet werden. Für die hygienische Konservierung von Lebensmitteln sorgen das enge Anliegen der Vakuumbeutel am Produkt sowie die stabile Gas- und Sauerstoffbarriere. Mit den neuen Beuteln möchte das Unternehmen Lebensmittelhersteller dabei unterstützen, die von der EU geforderte Recyclingquote zu erreichen. Laut Unternehmen sollen sich dabei nicht nur die wiederverwertbaren Materialien, sondern auch die hohe Qualität des PP-Beutels für die Umwelt auszahlen. Denn der CO2-Footprint, der bei der Lebensmittelherstellung entsteht, sei wesentlich höher als der beim Herstellungsprozess von Vakuumbeuteln. So leiste jeder Vakuumbeutel, der Lebensmittel vor dem Verderben schützt, einen Beitrag zu mehr Nachhaltigkeit und weniger Lebensmittelverschwendung.

Hersteller aus dieser Kategorie

© 2025 Kuhn Fachverlag