

弊社推奨品

Recommended Products

テスト販売規格



三方シール袋 HGR-1333

120℃30分対応透明レトルト袋
(ボイル殺菌・冷凍非対応)

用 途 例

 農産加工品
とうもろこし

 畜産加工品
煮豚

 水産加工品
穴子

 惣菜
肉ごぼう巻き



レトルト殺菌対応
(120℃ 30分)



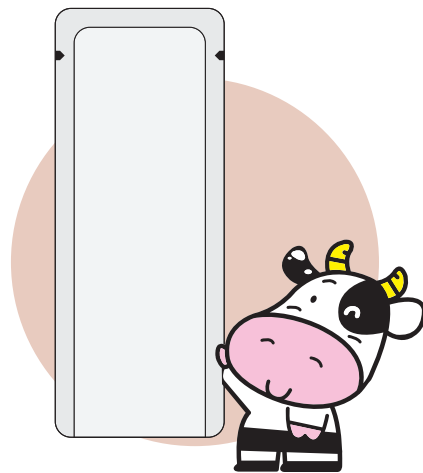
ガスバリア性

●ご用命・お問い合わせは…お近くの支店・営業所へ

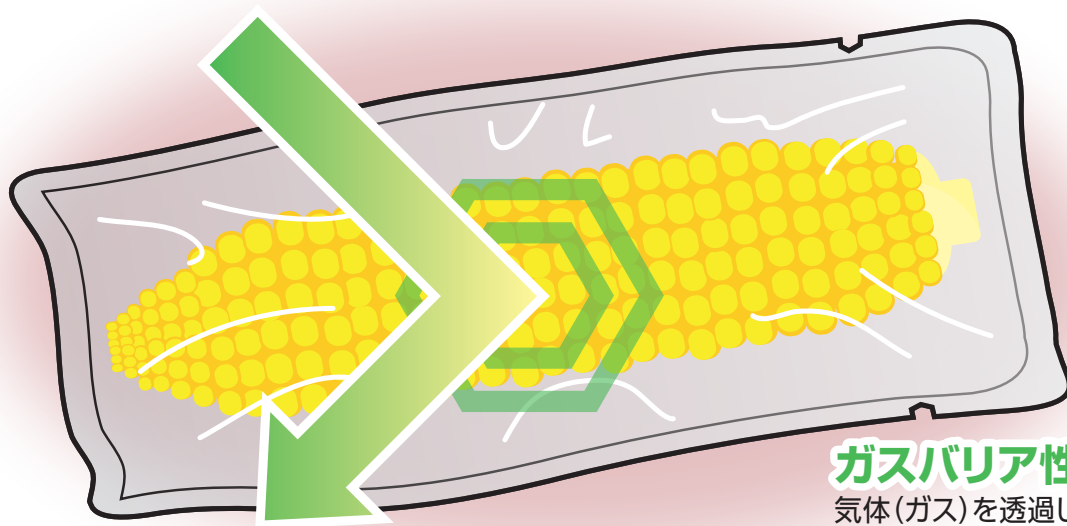
 **カウパック株式会社**

三方シール袋

HGR-1333の特徴



屈曲によるバリア低下が少ないフィルムを使用



ガスバリア性

気体(ガス)を透過しにくく、
製品の変質や劣化から守ります。

●レトルト殺菌後に酸素バリア値が $5\text{ml}/\text{m}^2\cdot\text{d}\cdot\text{MPa}$ 以下 ($20^\circ\text{C}\times 65\%\text{RH}$)※となります。

※保証値ではありません。

ホームページ、ウェブカタログはこちら



ホームページ

<https://www.cowpack.com>



ウェブカタログ

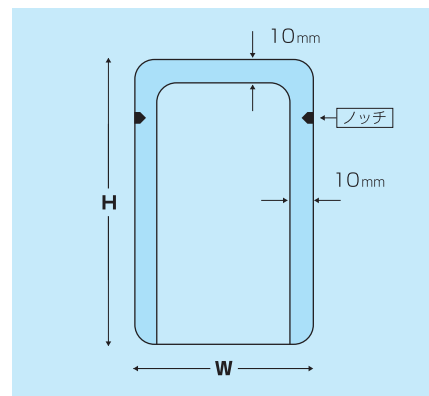
<https://www.cowpack.com/catalog/>

材質構成

バリアONY15 μm /ドライ/ CPP60 μm

製品名	サイズ[W×H] (mm)	入 数 (枚)
HGR-1333	130×330	1,600

1ケースよりご注文可能



ノッチ:頭から25mm
コーナーカット4カ所

識別表示例



PP,PA