

SYSTÈMES DE CONDITIONNEMENT POUR L'INDUSTRIE AGROALIMENTAIRE

Toutes les opérations d'emballage d'un produit sont définies par le terme packaging et en particulier l'emballage des aliments food packaging et visent à protéger un aliment des multiples processus d'altération et de contamination.

L'emballage des aliments et des boissons est un élément clé de la chaîne d'approvisionnement agroalimentaire, car il remplit de nombreuses fonctions importantes, le type d'assainissement, mais aussi la commercialisation pour rendre les aliments plus attrayants et facilement reconnaissables ; l'image, la couleur et la structure de l'emballage contribuent au succès commercial d'un produit.

L'emballage est essentiel pour contenir les aliments et pour le protéger de la saleté et de la contamination, il maintient sa forme, prévient la perte de goût et d'arôme, prolonge la durée de conservation et par l'étiquetage vous permet d'être informé sur le contenu et d'où provient l'aliment et permet la traçabilité réelle des matières premières utilisées.

Pour créer des emballages de haute qualité et de sécurité, il est nécessaire d'interagir avec l'industrie de transformation afin d'offrir au consommateur final le résultat maximal en termes de sécurité, de protection et de qualité du produit.

L'emballage alimentaire est une industrie en constante évolution où de grandes ressources sont utilisées dans la recherche et l'innovation afin d'étendre la durabilité commerciale des produits sans modifier leurs caractéristiques d'hygiène et de sécurité alimentaire ; les matériaux utilisés pour l'emballage sont multiples : bois, verre, plastique, papier, métal et produits textiles.

BGV sarl est une entreprise leader dans la conception et la production de systèmes d'emballage pour l'industrie agroalimentaire et est en mesure de proposer une large gamme de solutions personnalisées pour répondre aux besoins spécifiques de ses clients. garantissant une précision, une efficacité, une sécurité et un respect maximum de la réglementation en vigueur.

BGV sarl, en collaboration avec d'importants partenaires internationaux, conçoit et installe des lignes de conditionnement complètes composées de machines de conditionnement automatiques pour différents types de produits, de systèmes de remplissage automatisés, de systèmes de pesée de haute précision, de systèmes de pesée dynamique, systèmes d'étiquetage pour différents types de conditionnement, de systèmes de transport, détecteurs de métaux, systèmes de contrôle qualité.

BGV sarl est en mesure de fournir à ses Clients une large gamme de services, tels que : conseil et conception, installation et mise en service, étalonnage et vérification, assistance technique et maintenance après-vente complète et ponctuelle.

Les aliments de nouvelle gamme sont des produits qui sont divisés selon le degré de traitement ; tous les traitements utiles pour la production de nouveaux aliments de gamme visent à augmenter leur durée de conservation en réduisant leur périssabilité globale.

Les aliments de nouvelle gamme sont classés comme :

PRODUITS	DESCRIPTION	DURÉE MOYENNE	EXEMPLE	TRAITEMENT ULTÉRIEUR
I GAMME	Produits frais à transformer	Stockage réduit, quelques jours.	Légumes frais, morceaux de viande	Lavage, coupe, préparations, cuisson, portionnement
II GAMME	Produits conservés, prêts à être transformés en cuisin	Longue durée de conservation, de l'ordre de mois/années	Légumes en conserve, pâtisseries semi-finies, farines spéciaux	Préparations, cuisson, portionnement
III GAMME	Produits congelés, prêts à cuire	Stockage long, de l'ordre de quelques mois	Légumes, fruits de mer, viande en portions, congelés	Cuisson, formulation de la recette
IV GAMME	Produits frais déjà nettoyés et coupés, crus ou cuits, prêts à être servis	Stockage de 7 à 21 jours	Entrées prêtes, salades lavées et précoupées, desserts prêts	Portionnement
V GAMME	Plats cuits entreposés à une température de 0°C à 3°C ou congelés ou emballés sous vide	Stockage variable entre 6 jours et 6 mois selon le type de stockage appliqué.	Plats prêts à manger réfrigérés, congelés, emballés sous vide	Régénération, portionnement



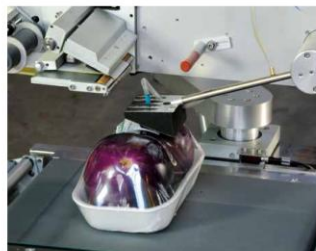
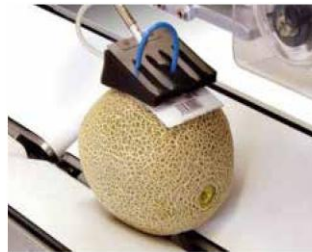
machines de conditionnement automatiques



systemes de remplissage automatisés



systemes de pesée de haute précision - systèmes de pesée dynamique - systèmes d'étiquetage



• APPLICAZIONE ETICHETTE AL PRODOTTO: SOPRA, SOTTO, DI LATO ED A SIGILLO

SKŁADNIKI:
Broszowanie, wołowina, cielęcina,
Regulator kwasowości kwasu cytrynowego

MAŁZEMELER:
Sól, olej, przyprawy
ASTRA dilerzy: SARKA AG

INGREDIENTI:
Porkowa, wołowina, cielęcina,
Regulator kwasowości kwasu cytrynowego

ЗУСТАТКА:
Поліронок, сіль, спеції
Регулятор кислотності: лимонна кислота

Confessione del / Deklaracja
Výrobní značka / Etiketový znak

Per informazioni sui prodotti visitate il sito: www.bilanci.ai oppure chiamate il numero verde 800 20 20 20. Per informazioni sui prezzi visitate il sito: www.bilanci.ai

PÊCHES à la SIROPP / PEACHES HALVES in LIGHT SYRUP
PFIKISCHE halbi GEZUCKERT / PÊCHES au SIROP LEGER

INGREDIENTI:		INGREDIENTS:		ZUTATEN:		INGREDIENTS:	
Pêche, sucre, sirop	Peaches, sucre, sirop	Pfirsich, Zucker, Sirup	Peaches, Zucker, Sirup	Peaches, Zucker, Sirup	Peaches, Zucker, Sirup	Peaches, Zucker, Sirup	Peaches, Zucker, Sirup
Netto: 220g	Netto: 220g	Netto: 220g	Netto: 220g	Netto: 220g	Netto: 220g	Netto: 220g	Netto: 220g

DA CONSERVARE DENTRO IL
BEST BEFORE / INDETERMINATA HALBE BIS
A CONSUMAR DENTRO LA
31/12/2019

LOTTO / LOT: 0048
TARA / TARE: 4g

PERO NETTO / NET WEIGHT: 220g
NETTOGEWICHT / POIDS NET: 300g

Barcode and QR code are also present.



Possibilità di utilizzare caratteri internazionali

systemes de transport



detecteurs de metaux



systemes de controle qualite

