

Title (en)

Packaging provided with an integral opening, especially for pasty food products.

Title (de)

Schutzverpackung mit integraler Öffnung, insbesondere für dickflüssige Nahrungsprodukte.

Title (fr)

Nouvel emballage de conditionnement à ouverture intégrale, notamment pour produits alimentaires pâteux.

Publication

**EP 0242268 A1 19871021 (FR)**

Application

**EP 87400762 A 19870406**

Priority

FR 8605465 A 19860416

Abstract (en)

[origin: US4801075A] A completely openable fluidtight packing wrapper for pasty products and in particular food products such as processed cheese. This wrapper comprises a shell having a bottom (2) of triangular shape bordered by two lateral walls (6, 7) and a wall forming a heel (8). A tearing element (24) comprises two tearing strips (25, 26) each extending in a first portion (27, 32) along one of the lateral edges (22, 23) of the heel (8) and in a direction parallel to this edge and, in a second portion (28, 33) along one of the lateral edges (4, 3) of the bottom (2) and in a direction parallel to this edge, these two strips (25, 26) being at least partly superposed in a third portion (29, 34) in the vicinity of the point (30) of the triangular bottom (2) so as to constitute a single pulling tongue (31) which extends beyond the sheet (1) forming the shell.

Abstract (fr)

Emballage de conditionnement étanche à ouverture intégrale pour produits pâteaux en particulier pour produits alimentaires tels que fromages fondu, cet emballage comportant une coquille comprenant un fond de forme triangulaire (2) bordé par deux parois latérales (6, 7) et une paroi formant talon (8) et étant caractérisé en ce que l'organe de déchirage (24) comprend deux bandes de déchirage (25, 26) s'étendant chacune sur une première partie (27, 32) le long d'un des bords latéraux (22, 23) du talon (8) et parallèlement à ce bord et sur une deuxième partie (28, 33) le long d'un des bords latéraux (4, 3) du fond (2) et parallèlement à ce bord, ces deux bandes (25, 26) se superposant au moins partiellement dans une troisième partie (29, 34) au voisinage de la pointe (30) du fond triangulaire (2) pour former une languette unique de traction (31) qui s'étend au-delà de la feuille (1) formant la coquille.

IPC 1-7

**B65D 85/76; B65D 65/34**

IPC 8 full level

**B65D 65/34** (2006.01); **B65D 75/68** (2006.01); **B65D 85/76** (2006.01)

CPC (source: EP US)

**B65D 75/68** (2013.01 - EP US); **B65D 85/76** (2013.01 - EP US)

Citation (search report)

- [A] FR 1122295 A 19560904 - BEL LA VACHE QUI RIT FROMAGE
- [A] FR 2073019 A5 19710924 - KUSTNER FRERES CIE SA
- [A] FR 1548883 A 19681206
- [A] US 3924803 A 19751209 - DE HABSBURG DOMINIC

Cited by

US5024331A; FR2957062A1; WO0149586A2; FR2803582A1; EP1283808B1

Designated contracting state (EPC)

AT BE CH DE ES FR GB GR IT LI LU NL SE

DOCDB simple family (publication)

**EP 0242268 A1 19871021; EP 0242268 B1 19901205**; AT E58883 T1 19901215; DE 3766530 D1 19910117; ES 2018838 B3 19910516;  
FR 2597441 A1 19871023; FR 2597441 B1 19880701; GR 3001457 T3 19921008; US 4801075 A 19890131

DOCDB simple family (application)

**EP 87400762 A 19870406**; AT 87400762 T 19870406; DE 3766530 T 19870406; ES 87400762 T 19870406; FR 8605465 A 19860416;  
GR 910400160 T 19910207; US 3857887 A 19870415