

Title (en)
IMPROVED PACKAGING.

Title (de)
VERPACKUNG.

Title (fr)
EMBALLAGE AMELIORE.

Publication
EP 0341275 A1 19891115 (EN)

Application
EP 88909275 A 19881028

Priority
AU 514687 A 19871029

Abstract (en)
[origin: WO8903789A1] A method and apparatus for producing goods (213) packaged within a casing (201) are disclosed. The casing (201) has a first outer casing part (205) and a second outer casing part (207) and at least one of the casing parts (205, 207) has a cup-shaped depression therein with a web of skin packaging material (203) over the depression. Goods (213) are placed between web (203) and the other casing part and the two casing parts (205, 207) are brought together so that the goods (213) stretch the web (203). The two casing parts (205, 207) are then sealed together so that the web (203) is maintained stretchingly engaged with the goods (213). Preferably the web (203) is gas permeable and the casing parts (205, 207) are gas impermeable. A gas for enhancing the keeping properties of the goods (213) is provided between the web (203) and at least one of the casing parts so the gas can permeate the web (203) and assists enhancing the keeping properties of the goods (213). Typically, the gas can be a combination of O₂ and CO₂ when the goods (213) are red meat.

Abstract (fr)
Le procédé et l'appareil décrits servent à produire des aliments (213) conditionnés dans un emballage (201). L'emballage (201) comprend une première partie extérieure (205) et une seconde partie extérieure (207) et au moins l'une des parties (205, 207) de l'emballage présente une dépression en forme de cuvette, sur laquelle est placée une bande de matériau d'emballage pelliculaire (203). L'aliment (213) est placé entre la bande (203) et l'autre partie de l'emballage et les deux parties (205, 207) de l'emballage sont amenées l'une contre l'autre, de sorte que l'aliment (213) tende la bande (203). Les deux parties (205, 207) de l'emballage sont ensuite scellées ensemble, de façon à maintenir par tension la bande (203) en contact avec l'aliment (213). La bande (203) est de préférence perméable aux gaz et les parties (205, 207) de l'emballage sont imperméables aux gaz. Un gaz servant à améliorer les propriétés de conservation de l'aliment (213) est introduit entre la bande (203) et au moins l'une des parties de l'emballage, de façon à pouvoir traverser la bande (203) et contribuer ainsi à améliorer les propriétés de conservation de l'aliment (213). Généralement, le gaz peut être une combinaison d'O₂ et de CO₂, lorsque l'aliment (213) est de la viande rouge.

IPC 1-7
B65B 25/02; B65B 31/02

IPC 8 full level
B65B 7/28 (2006.01); **B65B 9/02** (2006.01); **B65B 31/00** (2006.01); **B65B 31/02** (2006.01); **B65D 77/02** (2006.01); **B65D 81/07** (2006.01); **B65D 81/20** (2006.01)

CPC (source: EP)
B65B 31/021 (2013.01); **B65D 77/02** (2013.01); **B65D 81/075** (2013.01); **B65D 81/2076** (2013.01); **B65D 2565/388** (2013.01)

Designated contracting state (EPC)
AT BE CH DE FR GB IT LI LU NL SE

DOCDB simple family (publication)
WO 8903789 A1 19890505; EP 0341275 A1 19891115; EP 0341275 A4 19900926; JP H02501918 A 19900628

DOCDB simple family (application)
AU 8800424 W 19881028; EP 88909275 A 19881028; JP 50857088 A 19881028