

Title (en)  
PACKAGING FOR PERISHABLE GOODS.

Title (de)  
VERPACKUNG FÜR VERDERBLICHE GÜTER.

Title (fr)  
EMBALLAGE POUR MARCHANDISES PERISSABLES.

Publication  
**EP 0489798 A1 19920617 (EN)**

Application  
**EP 90912977 A 19900829**

Priority  
• AU 9000382 W 19900829  
• AU PJ932690 A 19900327  
• AU PJ603989 A 19890830

Abstract (en)  
[origin: WO9103407A1] Packaging is disclosed which comprises a plastics material base (1), goods (5) such as red meats within the packaging, a clear plastics material lid (3) over the base (1) sealing the packaging. A gas is provided within the packaging for enhancing the keeping properties of the goods (5). Typically the gas is 80 % O<sub>2</sub> and 20 % CO<sub>2</sub> for red meats and the volume of the gas approximately equals the volume of the meat so that the meat will have a packaged shelf life of at least several days without discolouring. The goods (5) are held to the base (1) by strand means (7) so the goods do not flop around within the packaging. The strand means (7) does not substantially impede vision of the goods (5) through the clear plastics lid (3) and leaves substantially the whole of the surface of the goods (5) exposed to the gas. The strand means (7) may be individual strands or may be a mesh or may be a web of plastics with a series of slits or openings therein which is then stretched to provide strand like portions which contact the goods (5). A method of producing the packaging and a package apparatus therefor are also disclosed.

Abstract (fr)  
L'emballage décrit comprend une base en matière plastique (1), un produit (5) tel que de la viande rouge placé à l'intérieur de l'emballage, ainsi qu'un couvercle en matière plastique transparente (3) disposés sur la base (1) et scellant l'emballage. Un gaz est prévu dans l'emballage, afin d'améliorer les propriétés de conservation du produit (5). Généralement, le gaz est constitué par 80 % de O<sub>2</sub> et par 20 % de CO<sub>2</sub> pour de la viande rouge et le volume du gaz est approximativement égal au volume de la viande, de sorte que le produit ait une durée de conservation en emballage d'au moins plusieurs jours sans ternissement. Le produit (5) est maintenu contre la base (1) par des organes d'attache (7) qui empêchent le déplacement incontrôlé du produit à l'intérieur de l'emballage. Les organes d'attache (7) n'empêchent pas de voir le produit (5) à travers le couvercle en plastique transparent (3) et laissent sensiblement toute la surface du produit (5) exposée au gaz. Des organes d'attache (7) peuvent être constitués par des attaches individuelles ou par une grille ou un voile en plastique, dans lequel est pratiquée une série de fentes ou d'ouvertures et qui est ensuite tendu pour permettre aux parties d'attache d'appuyer contre le produit (5). Un procédé de production d'un tel emballage et un appareil d'emballage prévu à cet effet sont également décrits.

IPC 1-7  
**B65B 25/02**; **B65B 31/02**; **B65D 81/20**

IPC 8 full level  
**B65B 31/02** (2006.01); **B65D 25/10** (2006.01); **B65D 65/02** (2006.01); **B65D 81/20** (2006.01)

CPC (source: EP)  
**B65B 31/028** (2013.01); **B65D 25/102** (2013.01); **B65D 65/02** (2013.01); **B65D 81/2076** (2013.01)

Cited by  
US10362911B2

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

DOCDB simple family (publication)  
**WO 9103407 A1 19910321**; AT E123265 T1 19950615; CA 2066448 A1 19910301; DE 69019827 D1 19950706; EP 0489798 A1 19920617; EP 0489798 A4 19920916; EP 0489798 B1 19950531

DOCDB simple family (application)  
**AU 9000382 W 19900829**; AT 90912977 T 19900829; CA 2066448 A 19900829; DE 69019827 T 19900829; EP 90912977 A 19900829