

Title (en)

A PACKAGE TRAY FOR LIQUID-CONTAINING FOOD PRODUCTS, SUCH AS MEAT.

Title (de)

VERPACKUNGSSCHALE FÜR FLÜSSIGKEITSHALTENDE NAHRUNGSMITTEL, WIE FLEISCH.

Title (fr)

BAC D'EMBALLAGE POUR PRODUITS ALIMENTAIRES CONTENANT UN LIQUIDE, TEL QUE LA VIANDE.

Publication

EP 0624141 A1 19941117 (EN)

Application

EP 93902111 A 19930126

Priority

- DK 9792 A 19920127
- DK 9300026 W 19930126

Abstract (en)

[origin: WO9314995A1] A package tray serves to store liquid-containing food products, such as meat. The tray is made of e.g. sheeting and has a storage space which - seen in the normal position of rest of the tray - is downwardly defined by a base (11) and by upright side walls (10) along the sides. The base is formed with a plurality of ridges (17) having upwardly converging walls. In a zone of the base (11) between the side walls (10) and a predetermined central area (2) the height of the ridges (17) increases successively with the distance from the side walls (10), and the base (11) in this zone slopes downwards and inwards toward the central area (2). Exuding liquid, e.g. blood and tissue fluids from meat, runs to this central area (2) where it will be concealed to the buying public. The collected liquid in the central area (2) is kept spaced from the packaged food products by means of the ridges (17) in the area. Therefore, a packaged food product exuding liquid can be kept dry in the package tray even when stored for an extended period of time in e.g. a refrigerated display case, while the food product generally makes an aesthetic and hygienic impression on the customers.

Abstract (fr)

Un bac d'emballage sert à stocker des produits alimentaires contenant un liquide, tel que la viande. Le bac est composé, par exemple, d'un matériau en feuille et comprend un espace de rangement qui, lorsque le bac est dans sa position normale, est défini au bas par une base (11), et par des parois latérales verticales (10) le long des côtés. La base est pourvue d'une multiplicité de nervures (17) dont les parois convergent vers le haut. Dans une zone de la base (11), située entre les parois latérales (10) et une région centrale prédéterminée (2), la hauteur des nervures (17) augmente progressivement avec la distance les séparant des parois latérales (10), et la base (11), dans cette zone, descend vers le bas et vers l'intérieur jusqu'à la région centrale (2). Du liquide exsudé par la viande, tel que du sang et des fluides provenant des tissus, s'écoule vers cette région centrale (2), où il sera dissimulé des clients. Le liquide recueilli dans la région centrale (2) est séparé des produits emballés par l'intermédiaire des nervures (17) se trouvant dans cette région. Ainsi, un produit alimentaire emballé, exsudant du liquide, peut être maintenu à sec dans le bac d'emballage même pendant une longue période de stockage, par exemple dans une vitrine de présentation réfrigérée, le produit préservant ainsi un aspect hygiénique et esthétiquement plaisant pour les clients.

IPC 1-7

B65D 81/26

IPC 8 full level

B65D 81/26 (2006.01)

CPC (source: EP)

B65D 81/261 (2013.01)

Citation (search report)

See references of WO 9314995A1

Designated contracting state (EPC)

AT BE CH DE ES FR GB IT LI NL SE

DOCDB simple family (publication)

WO 9314995 A1 19930805; AT E130573 T1 19951215; AU 3346593 A 19930901; DE 69300866 D1 19960104; DE 69300866 T2 19960718; DK 169173 B1 19940905; DK 9792 A 19930728; DK 9792 D0 19920127; EP 0624141 A1 19941117; EP 0624141 B1 19951122; ES 2083276 T3 19960401; FI 943412 A0 19940719; FI 943412 A 19940916; NO 301973 B1 19980105; NO 942745 D0 19940722; NO 942745 L 19940722

DOCDB simple family (application)

DK 9300026 W 19930126; AT 93902111 T 19930126; AU 3346593 A 19930126; DE 69300866 T 19930126; DK 9792 A 19920127; EP 93902111 A 19930126; ES 93902111 T 19930126; FI 943412 A 19940719; NO 942745 A 19940722