

Title (en)

Heat-treatment method for vacuum-packed products and packaging obtained from implementing said method

Title (de)

Verfahren zur Wärmebehandlung von vakuumverpackten Produkten und Verpackung, die durch die Umsetzung dieses Verfahrens entsteht

Title (fr)

Procédé en vue du traitement thermique de produits sous vide et emballage obtenu par la mise en oeuvre dudit procédé

Publication

**EP 1992563 A1 20081119 (FR)**

Application

**EP 08155786 A 20080507**

Priority

FR 0755057 A 20070514

Abstract (en)

The method involves forming a boss in an inner zone of a sealing film (3) delimited by a peripheral zone that fixes the film on an edge of a tray (2). A ventilating orifice (8) is pierced in an inner zone of the film, and a valve (4) is placed on the film above the orifice. The zone is fixed on the edge of the tray filled with products. The filled tray is closed when subjected to heat treatment. Shape and size of the boss are determined according to products and heat treatment so that the tray is deformed at the level of boss after cooling.

Abstract (fr)

L'invention concerne un procédé en vue du traitement thermique de produits contenus dans une barquette (2) et un emballage obtenu par la mise en oeuvre dudit procédé. Selon l'invention, le procédé consiste à : a) former au moins un bossage dans la zone intérieure d'un film d'opercule (3) délimitée par la zone périphérique servant à la fixation du film sur un rebord de la barquette (2), b) percer un orifice de dégazage (8) dans la zone intérieure du film, c) placer une valve (4) sur le film au-dessus de l'orifice de dégazage, d) fixer la zone périphérique du film sur le rebord de la barquette remplie de produits, e) soumettre la barquette remplie et fermée à un traitement thermique, au cours duquel la valve s'ouvre lorsque la température des produits atteint une première valeur donnée, permettant le dégazage des produits, et à l'issue duquel la valve se ferme lorsque la température des produits atteint une seconde valeur donnée. Les formes et dimension du bossage sont déterminées en fonction des produits et du traitement thermique en sorte d'obtenir que, après refroidissement, la barquette se déforme essentiellement au niveau dudit bossage.

IPC 8 full level

**B65B 25/22** (2006.01); **A23L 5/10** (2016.01); **B65B 29/08** (2006.01); **B65D 81/34** (2006.01)

CPC (source: EP US)

**B65B 25/22** (2013.01 - EP US); **B65B 29/08** (2013.01 - EP US); **B65D 77/225** (2013.01 - EP US); **B65D 81/2015** (2013.01 - EP US); **B65D 81/3453** (2013.01 - EP US); **B65D 2205/00** (2013.01 - EP US)

Citation (applicant)

- WO 02066336 A1 20020829 - JANKA VANDA [CH]
- WO 2006109000 A1 20061019 - M E S TECHNOLOGIES [FR], et al

Citation (search report)

- [X] WO 02066336 A1 20020829 - JANKA VANDA [CH]
- [X] WO 2006109000 A1 20061019 - M E S TECHNOLOGIES [FR], et al
- [A] EP 1053944 A1 20001122 - GROUPE GUILLIN SA [FR], et al
- [A] EP 1468933 A1 20041020 - DART IND INC [US]
- [A] WO 9932373 A1 19990701 - KELLER KARL [CH]
- [A] US 2006032852 A1 20060216 - CAI EDWARD Z [US]
- [A] WO 0119683 A1 20010322 - NESTLE SA [CH]
- [A] GB 2252712 A 19920819 - UNITED BISCUITS LTD [GB]
- [A] EP 1531132 A1 20050518 - MERONI BRUNO [IT]

Designated contracting state (EPC)

AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MT NL NO PL PT RO SE SI SK TR

Designated extension state (EPC)

AL BA MK RS

DOCDB simple family (publication)

**EP 1992563 A1 20081119**; **EP 1992563 B1 20110803**; AT E518762 T1 20110815; FR 2916185 A1 20081121; FR 2916185 B1 20120113; US 2008286419 A1 20081120

DOCDB simple family (application)

**EP 08155786 A 20080507**; AT 08155786 T 20080507; FR 0755057 A 20070514; US 15314908 A 20080514