

Title (en)
Method of packaging poultry

Title (de)
Verpackungsverfahren von Geflügel

Title (fr)
Procédé d'emballage de volailles

Publication
EP 2345583 A1 20110720 (FR)

Application
EP 11150862 A 20110113

Priority
FR 1050197 A 20100113

Abstract (en)
The method involves introducing ready to cook fresh poultry in a tube or a bag made of thermoshrinkable film. Protective atmosphere is created at an interior of the tube or the bag. An end of the tube or an open end of the bag is sealed. Other end of the tube is sealed during utilization of the tube, and the film is shrunk around the poultry at temperature of 150 to 190 degree Celsius. The packaged poultry is stored for period of 6 to 18 hours, and the film is shrunk again around the poultry at temperature ranging from 165 to 180 degree Celsius. The protective atmosphere consists of carbon dioxide, mixture of carbon dioxide and nitrogen or mixture of carbon dioxide, nitrogen and oxygen.

Abstract (fr)
L'invention a pour objet un procédé amélioré d'emballage de volailles fraîches prêtes à cuire sous atmosphère protectrice permettant d'augmenter la durée de vie technique des volailles. Le procédé comprend: - une étape d'introduction d'une volaille fraîche prête à cuire dans un tube ou un sac en un film alimentaire thermorétractable et formant barrière aux gaz; - une étape de création d'une atmosphère protectrice à l'intérieur du tube ou du sac; - une étape de scellage d'une première extrémité du tube ou de l'extrémité ouverte du sac; - lors d l'utilisation d'un tube, une étape de scellage d'une seconde extrémité du tube; et - une première étape de rétraction du film alimentaire autour de la volaille à une température comprise entre 150 et 190°C. Il est caractérisé en ce qu'il comprend, après la première étape de rétraction, une étape de stockage de la volaille emballée pendant une période de 6 à 18h, suivie d'une deuxième étape de rétraction du film alimentaire autour de la volaille, cette deuxième étape de rétraction étant effectuée à une température allant de 165 à 180°C.

IPC 8 full level
B65B 25/06 (2006.01); **B65B 31/04** (2006.01); **B65B 53/06** (2006.01)

CPC (source: EP)
B65B 25/064 (2013.01); **B65B 31/04** (2013.01); **B65B 53/063** (2013.01)

Citation (applicant)
FR 852262 A 19400127 - HASLER A G WERKE FU R TELEPHON

Citation (search report)
• [AD] FR 2929595 A1 20091009 - DOUX FRAIS SOC PAR ACTIONS SIM [FR]
• [A] US 3381443 A 19680507 - COPPING BRUCE G
• [A] US 5062217 A 19911105 - TOLSON SIDNEY S [US]
• [A] GB 2404643 A 20050209 - SECOMAK LTD [GB]

Cited by
ES2387709A1

Designated contracting state (EPC)
AL AT BE BG CH CY CZ DE DK EE ES FI FR GB GR HR HU IE IS IT LI LT LU LV MC MK MT NL NO PL PT RO RS SE SI SK SM TR

Designated extension state (EPC)
BA ME

DOCDB simple family (publication)
EP 2345583 A1 20110720; **EP 2345583 B1 20120620**; FR 2955087 A1 20110715; FR 2955087 B1 20120120

DOCDB simple family (application)
EP 11150862 A 20110113; FR 1050197 A 20100113