

Избавление от снега в пачке креветок

Диспозиция:

Часто в процессе розничной реализации креветки происходит «заснеживание» товара внутри прозрачного пакета.



Основная причина по нашему мнению – это перепады температуры в процессе хранения, доставки и реализации товара в супермаркетах (постоянные открытия/закрытия морозильных шкафов, перекалывание товара в торговом зале и пр.).

Проблема:

В результате продукт становится малопривлекательным, креветку не видно в таком пакете, видно комки льда, возникает обманчивое предположение, что продукт «старый» / «залежалый», что умышленно добавляют воду, это негативно влияет на продажи.

Задача:

Придумать оригинальное решение по исключению заснеживания креветки внутри упаковки.

Ограничения:

- Фасовка на мультиголовочном дозаторе и вертикальной машине при производительности 60 упаковок/ минуту.
- Глазурь должна соответствовать ТР ЕАЭС 040/2016
- Обычная атмосферная среда внутри тары (не газ, не вакуум и пр).
- Последующее хранение всегда будет осуществляться при температуре минус 18° С.
- Решение проблемы не может ставить под сомнение качество и безопасность готовой продукции (без использования тяжелых металлов, опасных реактивов и пр).
- Упаковка (например, пакет) должна спаиваться не выше 180 °С (дельта колебания температуры в помещении +/- 10 °С, быть герметичной).

Приложение к Техническому заданию

