



KOLDT I KASSEN





FRISKE PRODUKTER TIL DØREN

Friske råvarer bestilt på internettet og leveret ved din gadedør er kun muligt, når produkterne hele vejen er tilstrækkeligt nedkølede. Og det er blevet nemmere med transportkassen fremstillet af EPS – ekspanderet polystyren.

Koldt nok i mindst 24 timer
I kassen bliver de friske produkter kølet af is eller kølelementer, så temperaturen er tilstrækkelig lav i minimum 24 timer.

Det sikrer kvaliteten til langt ud på aftenen på leveringsdagen.

FRA HAV OG JORD TIL BORD

Fokus på kvaliteten

Kød og fisk købt på internettet skal holde kvaliteten, indtil produkterne ender på dit middagsbord. Det er kun muligt, hvis opbevaring, forarbejdning og transport sker med omtanke.

Køligt hele vejen

Først og fremmest er det vigtigt at holde en konstant lav temperatur. Det gælder hele vejen fra hav og jord til bord!

Øjeblikkelig nedkøling

På kutteren bliver den friskfangede fisk øjeblikkeligt lagt på is. Og kødet bliver umiddelbart efter slagtingen anbragt i kølerum. Det giver den bedste kølige start på turen.

Kold forarbejdning

Fisken bliver fileteret og kødet gjort grydeklar. Forarbejdningen foregår i et nøje kontrolleret miljø, hvor temperaturen aldrig bliver for høj.





Sidste led i kæden

Det sidste led i kæden – og samtidigt det vanskeligste at håndtere – er transporten ud til din gadedør. Her spiller EPS transportkassen en særlig rolle. Kød og fisk bliver sammen med is eller køleelementer pakket i kassen, før produkterne bliver sendt ud på landevejen. EPS materialets gode isoleringsevne sørger for, at temperaturen i kassen ikke på noget tidspunkt på turen kommer over det tilladte.

Frisk når du kommer hjem

Kasserne gør det faktisk muligt at levere fersk kød og frisk fisk til dig på alle tider af dagen. Med tilstrækkelig is eller køleelementer i kassen sammen med produkterne, kan den fint stå ved gadedøren eller i garagen, indtil du kommer hjem.



**GODKENDT
TIL
FØDEVARER**

Ingen skadelige stoffer

EPS kasserne afgiver ingen kemiske forbindelser til fødevarer. Kødet, fisken eller grøntsagerne kan derfor uden anden indpakning emballeres i EPS kasserne.

Godkendt i Europa og USA

EPS er godkendt til direkte kontakt med fødevarer af fødevaremyndigheder i både Europa og USA.

Fødevarekontrol

Det er producenternes ansvar, at emballager til fødevarer er i orden og overholder reglerne. Danske EPS producenter er derfor underlagt Fødevarestyrelsens løbende kontrol.

FAKTA OM EPS

98% luft!

EPS er 98% luft og 2% polystyren, hvor luften er lukket inde i små celler af polystyrenplast.

Et olieprodukt

EPS er et olieprodukt bestående af 92% kulstof og 8% brint. Råvaren er polystyrenperler, der ved hjælp af vanddamp skummes op til det meget lette og luftige materiale.

Genanvendelse

Brugt EPS – fx transportkasser til kød og fisk – bortskaffes sammen med husholdningsaffaldet. På affaldsforbrændingen bliver det genanvendt til energiproduktion til bl.a. lys og varme til vores boliger.

Tjek hos kommunen

Visse kommuner modtager EPS på genbrugspladsen eller via storskraldsordninger. Tjek hvordan det forholder sig i din kommune.

Nye plastprodukter

EPS kan genbruges til nye EPS produkter – fx emballager, pakkefyld og isoleringsmaterialer. Omsmeltet bliver det også brugt til fremstilling af fx havemøbler og blomsterbakker.

www.plast.dk

Du kan finde yderligere information om EPS på www.plast.dk.

