

Modalità Spedizione dei Freschi

I prodotti freschi rispettano elevati standard di qualità e sicurezza.

Gli imballaggi devono essere studiati e soprattutto testati al fine di garantire una resistenza a maltrattamenti e urti che potrebbero essere subiti durante il trasporto. Per la spedizione di prodotti deperibili e al contempo delicati, è importante scegliere un sistema di imballaggio che utilizzi contenitori in materiale isolante espanso termostatati per mezzo di gel refrigerante in quantità adeguate a preservare la qualità dei prodotti per almeno 48 ore. Secondo le direttive del D. L. 155/97 (HACCP), i prodotti freschi, prima di essere spediti, vengono imballati in contenitori idonei al mantenimento della catena del freddo per tutta la durata del trasporto.

Per l'imballaggio utilizziamo il **Polistirolo espanso** dello spessore di 3 mm con relativo coperchio e cartone a protezione. Il polistirolo espanso, per il suo elevato coefficiente di isolamento termico (λ 0,032 wmk) e le eccellenti qualità meccaniche, costituisce un materiale ideale per realizzare contenitori ed imballi isotermici per alimenti e per prodotti organici deperibili. Tali contenitori sono in grado di proteggere dal caldo e dal freddo, permettendo ai prodotti suscettibili a variazioni di arrivare al consumatore in perfetto stato e mantenere inalterate le proprietà organolettiche originarie.



All'interno dell'imballo viene introdotto **Ghiaccio Gel refrigerante da 500 gr.** I gel refrigeranti assicurano il mantenimento della catena del freddo durante la manipolazione, lo stoccaggio e il trasporto dei prodotti deperibili (es. alimenti freschi, surgelati) e in generale

per tutte le merci soggette alle direttive (Decreto Legislativo 26 maggio 1997, n. 155 J "Attuazione delle direttive 93/43/CEE e 96/3/CE concernenti l'igiene dei prodotti alimentari"). Atossici e di semplice uso, possono essere riutilizzati numerose volte prima di essere smaltiti come rifiuti urbani al termine del loro ciclo.

ABRUZZONATURAL



Il ghiaccio gel refrigerante ha un'elevata capacità di accumulo di frigorifici, non provoca shock termico ed è un prodotto compatibile con i generi alimentari (legge 155 HACCP). Le confezioni di Gel

da 500 gr. vengono messe in celle frigo per 24 h. Prelevate dalla cella frigorifera di stoccaggio vengono poste all'interno delle scatole di polistirolo, insieme ai prodotti da spedire, sulla base di un calcolo che varia con la stagionalità.

Di seguito, le quantità di Ghiaccio Gel che utilizziamo per le nostre spedizioni:

Da ottobre fino a fine marzo temp. max esterna 15/18 °C :

24h periodo invernale n° 1 busta da 500 gr

48h periodo invernale n° 2 buste da 500 gr

72h periodo invernale n° 3 buste da 500 gr

Da Aprile fino a fine Settembre temp. max esterna 25/30 °C :

24h periodo estivo n° 3 busta da 1500 gr

48h periodo estivo n° 6 buste da 3000 gr

72h periodo estivo n° 9 buste da 4500 gr

ABRUZZONATURAL