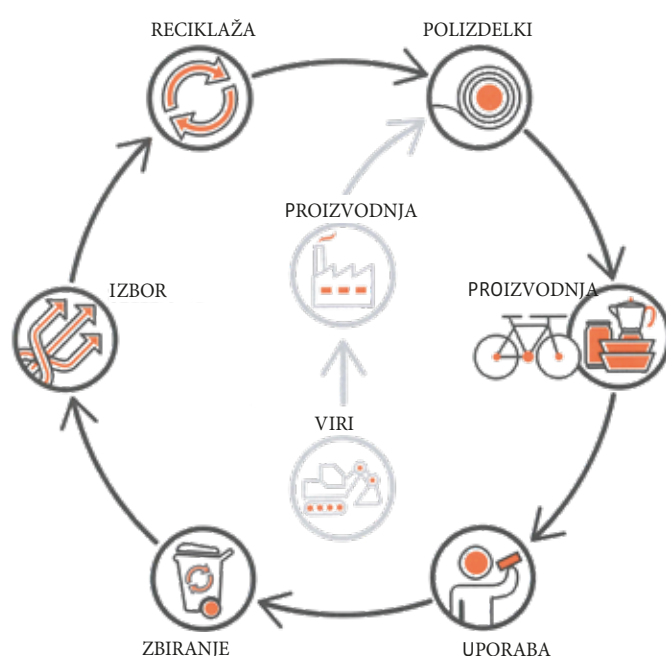


DEJSTVA O ALUMINIJU

1. ALUMINIJ IN OKOLJE



100% naravni in primeren za recikliranje

- -je naravni element: je najpogostejši kovinski element na svetu; predstavlja približno 8% zemljine skorje
- -lahko je recikliran neskončno: več kot 75 % aluminija, proizvedenega v zadnjih 100 letih, še vedno kroži
- -je stalen material, ne spreminjajo lastnosti, tudi med uporabo in po večkratnem recikliranju in predelavi v nove izdelke

*CIAL - Imballaggi in alluminio - Linee guida per una progettazione ecosostenibile 2018

TRAJNOSTNI MATERIJAL

- Z aluminijasto folijo v aplikacijah za pakiranje hrane in pijače prihranimo več sredstev, kot jih je potrebno pri njeni proizvodnji. Različne ocene življenjskega cikla kažejo, da alu embalaža in alu folija prispevata manj kot 10 % vpliva na okolje v življenjskem ciklu izdelka – Trajnostna proizvodnja in poraba.
- Aluminij poveča učinkovitost virov z zmanjšanjem količine embalaže, ki je potrebna za zaščito izdelka, tako da optimalno (in učinkovito) združi lastnosti alufolije z lastnostmi drugih embalažnih materialov za podaljšanje roka uporabnosti in preprečevanja (živilskih) odpadkov.
- Aluminij ne spodbuja rasti bakterij in lahko pomaga podaljšati življenjsko dobo občutljivih izdelkov za več mesecev, tudi let.



2. HIGIENA IN ZAŠČITA

- Embalaža iz aluminija je popolna ovira za svetlobo, pline in vlago.
- Embalaža iz aluminija je popolna zaščita za ohranjanje lastnosti in arome živil.

Ko izdelamo embalažo iz aluminija je le ta popolnoma sterilna zaradi

- visokotemperaturnega procesa proizvodnje. Je varna in primerna za stik z živil.
- Aluminij je brez vonja in okusa, ohranja vonj in okus živil.



3. POGREVANJE IN KUHANJE V ALUMINIJASTI EMBALAŽI

- Aluminij omogoča visoko toplotno prevodnost. Obstojen proti vsem temperaturnim spremembam, s katerimi se srečujemo pri predelavi in uporabi embalaže – od zamrzovanja do skrajnosti peke in pečenja na žaru – brez izkrivljanja, taljenja ali tveganja nenadnega poka.
- Hrano v aluminijasti embalaži lahko kuhate ali ponovno segrejete v pečici, mikrovalovni pečici ali ventilatorski pečici.

