

NCF規格袋 (レトルト三方袋)

材質構成 ONy15 μ //CPP60 μ ノッチ付 (NCF-2132、NCF-2435はONy25 μ 使用)

加熱殺菌条件 レトルト殺菌 120 $^{\circ}$ C・30分

商品名	規格サイズ	入数	単価	備考
NCF- 1013	100 × 130	6,500 枚		
NCF- 1018	100 × 180	6,000 枚		
NCF- 1220	120 × 200	5,500 枚		
NCF- 1318	130 × 180	5,000 枚		
NCF- 1320	130 × 200	3,500 枚		
NCF- 1323	130 × 230	4,000 枚		
NCF- 1420	140 × 200	4,500 枚		
NCF- 1523	150 × 230	2,800 枚		
NCF- 1525	150 × 250	3,700 枚		
NCF- 1625	160 × 250	2,500 枚		
NCF- 1725	170 × 250	2,200 枚		
NCF- 1826	180 × 260	2,500 枚		
NCF- 2032	200 × 320	2,000 枚		
NCF- 2132	210 × 320	1,600 枚		
NCF- 2435	240 × 350	1,100 枚		

●Vノッチ・コーナーカット付

●耐熱(120 $^{\circ}$ C 30分)・耐油性に優れ、透明性も良好でレトルト用パウチです。

EACF規格袋 (レトルト三方袋)

材質構成 透明蒸着PET12 μ //ONy15 μ //CPP60 μ ノッチ付

加熱殺菌条件 レトルト殺菌 120 $^{\circ}$ C・30分

商品名	規格サイズ	入数	単価	備考
EACF- 1018	100 × 180	6,000 枚		
EACF- 1220	120 × 200	4,000 枚		
EACF- 1318	130 × 180	4,400 枚		
EACF- 1420	140 × 200	4,000 枚		
EACF- 1423	140 × 230	3,000 枚		
EACF- 1523	150 × 230	3,000 枚		
EACF- 1625	160 × 250	2,000 枚		
EACF- 1826	180 × 260	2,200 枚		
EACF- 2030	200 × 300	2,000 枚		
EACF- 2132	210 × 320	1,600 枚		
EACF- 2435	240 × 350	1,000 枚		

●透明なレトルト殺菌専用バリアタイプパウチです。

UOP規格袋 (カステラ・ケーキ用)

材質構成 バリアONy18 μ //LLDPE57 μ ノッチ付 加熱殺菌条件 加熱殺菌はできません。

商品名	規格サイズ	入数	備考
UOP-GZ1斤	90 × 60 × 400	1,500 枚	全て廃番になりました。
UOP-GZ1.5斤	135 × 60 × 400	1,200 枚	
UOP-GZ2斤	180 × 60 × 400	900 枚	
UOP-GZ3斤	270 × 60 × 400	700 枚	

GZ規格袋 (みそ用)

材質構成 バリアONy18 μ //ONy15 μ //LLDPE70 μ ノッチ無し 加熱殺菌条件 加熱殺菌はできません。

商品名	規格サイズ	入数	単価	備考
GZ-1 (1kg用)	105 × 70 × 250	1,600 枚		
GZ-2 (500g用)	90 × 55 × 200	2,400 枚		

●特殊フィルムを使用したことにより、ハイバリアー性を有し、みそ等の変色防止に有効です。

●ハカマシール(サイドシール付)ですからディスプレイ効果が良好です。

●低温ヒート・シール性フィルムを使用したことにより、ヒートシール作業も容易となり、シール不良も防げます。