

DENKA POLYMER
食品包装用
ポリ塩化ビニル
ストレッチフィルム



デンカラップ新鮮[®]

《デンカラップ新鮮[®]》の特長

●衛生的な安全フィルム

《デンカラップ新鮮[®]》は、厚生省告示第370号を遵守、JHP規格、FDA規格にも適合。徹底した衛生管理のもとで生産されるので、安心してご使用いただけます。

●強さと弾力性でぴったりフィット

内容物にぴったりフィットするので、ラップ作業が簡単です。

●用途に合わせた滑性で作業効率をアップ

各種包装機タイプ別に品種を揃えていますので、機械トラブルを防ぎ、作業能率を高めます。

●優れた光沢と透明性

透明度が高く光沢のあるフィルムなので、内容物をより新鮮に、より美しく見せ、商品価値を一段とアップします。

●適度な通気性と保香性

ムシがなく、新鮮さをそのまま保存。移り香も防止します。

●優れた防曇性

水分による曇りをシャットアウトし、食品をはっきり見せます。

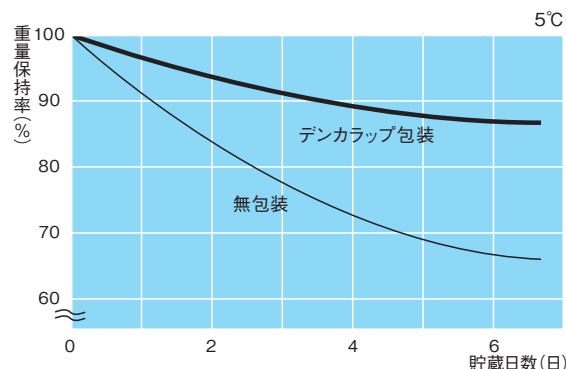
●乾燥しにくく、商品長持ち

適度な水蒸気透過性で、新鮮さをキープします。

《デンカラップ新鮮[®]》の用途

- 店頭での生鮮食品包装に
- 野菜、果物などの産地包装に
- 食品工場などの自動包装に
- 漬物・塩干・惣菜などの簡易包装に

《デンカラップ新鮮[®]》の包装保存テスト



自動包装機による高能率作業を実現した 《デンカラップ新鮮[®]》自動包装機用フィルム

自動包装機は、包装機構・包装スピード・室内環境などで、使用するフィルムの柔軟性・滑性・強度などの条件が異なります。デンカポリマーでは、包装機それぞれにマッチした各種フィルムを開発。各種の包装機に最も適したフィルムをご使用いただけるので、作業効率を最大限に高めることができます。

-30℃でもしっかり食品を保護する 《デンカラップ新鮮[®] LT-M》耐寒用フィルム

従来の塩ビストレッチフィルムでは、-20℃～-30℃の低温になると、柔軟性が徐々に失われ、低温での強度低下が起こるといふ欠点がありました。デンカポリマーでは、この塩ビストレッチフィルムの長所はそのまま生かした上で、さらに低温流通の分野における冷凍品の包装運搬に対応できるように開発。当社低温落下試験では-30℃破壊率0%達成（一般フィルムでは100%破壊）と、低温での強度が格段に強く、一般タイプ同等の自動包装適性を実現した耐寒用フィルムを生み出しています。

きのこと類の保存性を強化した 《デンカラップ新鮮[®] KL・KA》きのこと類用フィルム

きのこと類は水分率が90%前後と高く、温度に関わりなく蒸散が激しい食品です。通常の青果物が25℃で3～4日品質保持できるところ、きのこと類はほぼ1日。きのこと類の包装は、作業性、日持ちの点で近年ストレッチパックが多くなっていますが、さらにより日持ちを良くするフィルムの開発が望まれていました。これに応えたのが、《デンカラップ新鮮KL・KA》。塩ビストレッチフィルムの特長に加え、きのこと類の保存性とさらに防曇性も強化したフィルムです。

※自動包装機用にはKAタイプをご使用ください。

■デンカラップ新鮮・ハンド用の規格(750m巻)

幅 (mm)	入数 (本)	ML	KL	入数 (本)	MS
		汎用	きのこ用		汎用 500m巻
250	2×2	●	●	2×3	
300		●	●		●
350		●	●		●
400		●		2×2	●
450		●			●
500		●			



■デンカラップ新鮮・オート用の規格(1000m巻)

幅 (mm)	入数 (本)	MA	KA	MA-AW	MA-IC	MA-P	LT-M	入数 (本)	MA-H
		汎用	きのこ用	プリストレッチ用	高速包装機用	ピロー用	耐寒用 750m巻		汎用 500m巻
250	2	●	●				●	2×2	
260				●					
280		●	●			●			
300		●	●	●	●	●	●		
330		●	●						
350		●	●	●	●	●	●		●
380		●							
400		●		●	●	●	●		●
450		●				●	●		●
500		●				●	●		●



ストレッチフィルム

フードパック

嵌合

非嵌合

デリカ

麺スリーブ

丼

パン・パスタ・麺類

お弁当

惣菜

ベーカリー

お寿司

和菓子

農産容器

水産容器

汎用トレイ

透明トレイ

PETレ

ストレッチフィルム

索引

取扱いのご注意

- 用途の限定・・・食品包装用以外にはご使用しないで下さい。
- 規格・・・用途別に品揃えをしております。目的に合ったグレードをご使用下さい。
- 乳幼児へのご注意・・・誤って口に入れたりすると窒息の恐れがあります。ラップおよび包装した食品は手の届かない所に保管して下さい。
- オープンには使用禁止・・・ラップをオープン等で使用すると破れたり、穴が開いて食品の中に入ったりすることがありますのでご使用しないで下さい。
- 電子レンジ使用の際のご注意・・・
電子レンジを使用する際に、ラップと食品が直接触れないようご使用下さい（接触していると穴が開く可能性があります）
また余分な蒸気抜きのために小さな穴を開けるか、一方の端を折り返して蒸気を逃がして下さい。
- ラッピング作業のご注意・・・
熱線等でラップを切断すると、極微量の臭いが発生することがあります。長時間作業の際には換気を行って下さい。

保管時のご注意

- 気温の高い所や湿度の多い所にラップを保管しないで下さい。品質に支障が生じることがあります。
- 臭いの強いものの近くには保管しないで下さい。ラップに臭いが移ることがあります。
- ラップを熱源（温風ヒーター等）に近づけると、ラップが溶着し引き出せなくなりますので近くに置かないで下さい。
- 段ボールケースを多段積の際には、荷崩れ防止対策を講じて下さい。