



StePac



**Xtend®**

**Opakowania do świeżych owoców i warzyw**

Katalog produktów



StePac

## Wspomaganie producentów świeżych owoców i warzyw od 1992 roku

Firma StePac Ltd założona w 1992 roku, zlokalizowana w północnej części Izraela specjalizuje się w produkcji opakowań zachowujących świeżość owoców i warzyw.

StePac jest częścią Brytyjskiej firmy DS Smith Plc.- czołowego, międzynarodowego producenta oraz dostawcy opakowań tekturowych i plastikowych.

Firma StePac oferuje zaprojektowane indywidualnie dla każdego produktu opakowania modyfikowanej atmosfery oraz modyfikowanej wilgotności (MA/MH). Są one z powodzeniem wykorzystywane w przemyśle zajmującym się świeżymi owocami i warzywami. Firma zajmuje się także konsultacją w zakresie zachowania świeżości owoców i warzyw podczas całego cyklu dostawy.

Zaletami stosowania opakowań firmy StePac jest:

- Redukcja kosztów logistycznych związanych z transportem lądowym, morskim oraz powietrznym;
- Możliwość poszerzenia rynku;
- Zmniejszenie strat oraz utrzymanie świeżości i jakości; oraz
- Wzmocnienie swojej marki.

StePac prowadzi sprzedaż regionalną oraz posiada biura wsparcia technicznego w Wielkiej Brytanii, USA, Brazylii i Turcji. Firma StePac posiada również swoich dystrybutorów/agentów na całym świecie, oferując wysokiej jakości serwis, doświadczenie i wsparcie w zakresie pozbiorniczego traktowania owoców i warzyw. StePac prowadzi sprzedaż w ponad 42 krajach na całym świecie i posiada fabryki w Izraelu, Europie i USA.

Aby zapewnić jak najwyższą jakość swoich innowacyjnych produktów, firma StePac koncentruje się na ich ciągłym doskonaleniu w laboratorium traktowania pozbiorniczego oraz laboratorium polimerów, zlokalizowanych w Izraelu oraz São Paulo w Brazylii.

Wszystkie opakowania produkowane są zgodnie z BRC IOP, HACCP, ISO 9001-2008, ISO 14001:2004 oraz OHSAS. Są dopuszczone do kontaktu ze świeżymi owocami i warzywami.



## Xtend® - rozwiązania do pakowania świeżych produktów

Zachowanie świeżości dzięki połączonemu efektowi modyfikowanej atmosfery, modyfikowanej wilgotności oraz kontroli kondensacji.

zachowanie wartości odżywczych oraz smaku

redukcja rozkładu gnilnego dzięki bezpośredniemu powstrzymaniu rozrostu patogenów

"inteligentne" polimery uwalniające nadmiar wilgoci

wykonane w zależności od rodzaju i wagi produktu

powstrzymanie biosyntezy oraz działania etylenu, spowolnienie procesu starzenia oraz dojrzewania

zachowanie jędrności oraz redukcja utraty wagi dzięki podwyższeniu poziomu wilgotności względnej w worku



## Ograniczenie strat, wydłużenie okresu przechowywania oraz obrotu towarowego dzięki opakowaniom Xtend®














Opakowania Xtend®



Opakowania firm konkurencyjnych















# Xtend® dla owoców











produkt		dostępność				przechowywanie w chłodni	obróć towarowy
		Opakowania zbiorcze	Opakowania jednostkowe	Flow-pack	Worki na duże ilości	Okres przechowywania oraz okres obrotu towarowego określony jest na podstawie doświadczenia firmy StePac z poniższymi produktami. Dokładny czas przechowywania oraz trwałość na półce sklepowej zależy od odmiany, sposobu uprawy oraz pozbiorniczego traktowania produktu. Poniższe informacje służą jedynie jako wytyczne.	
	Morele	x				30 dni w 0°C	4 dni w 10°C
	Banany	x	x x			Przed/po dojrzewaniu: 35 dni przed dojrzewaniem + 7 dni w 13°C Dojrzałe w workach zbiorczych + 7 dni w 20°C Dojrzałe w workach detalicznych 7 dni w 20°C	
	Jeżyny	x				21 dni w 0°C	4 dni w 10°C
	Borówki	x				45 dni w 0°C	4 dni w 10°C
	Czereśnie	x	x	x		60 dni w 0°C	4 dni w 10°C
	Winogrona	x				27 dni w 1°C	4 dni w 10°C
	Kiwi	x				5,5 miesiąca w 0°C	7 dni w 20°C
	Liczi	x				20 dni w 5°C	3 dni w 20°C
	Melony (Kantalupa)	x			x	25 dni w 3°C 25 dni w 3°C	5 dni w 20°C
	Melony (Charantais)	x			x	25 dni w 9°C 25 dni w 9°C	3 dni w 20°C
	Melony (Galia)	x			x	25 dni w 7°C 25 dni w 7°C	3 dni w 20°C














# Xtend® dla owoców

produkt		dostępność				przechowywanie w chłodni	obróć towarowy
		Opakowania zbiorcze	Opakowania jednostkowe	Flow-pack	Worki na duże ilości	Okres przechowywania oraz okres obrotu towarowego określony jest na podstawie doświadczenia firmy StePac z poniższymi produktami. Dokładny czas przechowywania oraz trwałość na półce sklepowej zależy od odmiany, sposobu uprawy oraz pozbiorniczego traktowania produktu. Poniższe informacje służą jedynie jako wytyczne.	
	Nektarynki	x					30 dni w 0°C 3 dni w 20°C
	Marakuja	x	x				28 dni w 8°C 3 dni w 20°C
	Brzoskwinie	x					30 dni w 0°C 3 dni w 20°C
	Gruszki	x					91 dni w 0°C 3 dni w 20°C
	Ananasy	x					28 dni w 8°C 7 dni w 20°C
	Pitaja (Smoczy owoc)	x					21 dni w 10°C 30 dni w 5°C 4 dni w 10°C 4 dni w 10°C
	Śliwki	x					60 dni w 0°C 3 dni w 20°C
	Granaty	x x			x		60 dni w 6°C 90 dni w 6°C 90 dni w 6°C 3 dni w 20°C (do transportu) 3 dni w 20°C (do transportu) 3 dni w 20°C (do transportu)
	Maliny	x	x	x			18 dni w 0°C 4 dni w 10°C
	Czerwona porzeczka	x					18 dni w 0°C 4 dni w 10°C
	Truskawki	x	x	x			14 dni w 0°C 4 dni w 10°C
	Arbuz (młody)	x					25 dni w 7°C 7 dni w 20°C

# Xtend® dla warzyw













produkt		dostępność				przechowywanie w chłodni	obróć towarowy
		Opakowania zbiorcze	Opakowania jednostkowe	Flow-pack	Worki na duże ilości	Okres przechowywania oraz okres obrotu towarowego określony jest na podstawie doświadczenia firmy StePac z poniższymi produktami. Dokładny czas przechowywania oraz trwałość na półce sklepowej zależy od odmiany, sposobu uprawy oraz pozbiorniczego traktowania produktu. Poniższe informacje służą jedynie jako wytyczne.	
	Szparagi (zielone)	x	x	x		28 dni w 1°C	4 dni w 10°C
	Szparagi (białe)	x	x	x		40 dni w 1°C	4 dni w 10°C
	Fasola	x	x	x		14 dni w 6°C	4 dni w 10°C
	Brokuły	x	x	x		28 dni w 0°C	4 dni w 10°C
	Broccolini (Delikatny trzon)		x	x		24 dni w 0°C	4 dni w 10°C
	Brukselka	x		x		40 dni w 0°C	4 dni w 10°C
	Kapusta	x				21 dni w 0°C	4 dni w 10°C
	Kalafior	x				25 dni w 0°C	4 dni w 10°C
	Marchewka	x				40 dni w 0°C	4 dni w 10°C
	Pomidorki koktajlowe	x		x		14 dni w 10°C 14 dni w 10°C	3 dni w 20°C 3 dni w 20°C
	Papryczka chili	x				21 dni w 8°C	3 dni w 20°C

# Xtend® dla warzyw













produkt		dostępność		przechowywanie w chłodni		obróć towarowy
		Opakowania zbiorcze	Opakowania jednostkowe	Flow-pack	Worki na duże ilości	Okres przechowywania oraz okres obrotu towarowego określony jest na podstawie doświadczenia firmy StePac z poniższymi produktami. Dokładny czas przechowywania oraz trwałość na półce sklepowej zależy od odmiany, sposobu uprawy oraz pozbiorniczego traktowania produktu. Poniższe informacje służą jedynie jako wytyczne.
	Kukurydza	x	x			21 dni w 0°C 4 dni w 10°C
	Ogórki	x				18 dni w 10°C 3 dni w 20°C
	Bakłażan (Oberżyna)	x				22 dni w 11°C 3 dni w 20°C
	Zielona cebulka	x	x	x		21 dni w 1°C 4 dni w 10°C
	Por	x				28 dni w 0°C 4 dni w 10°C
	Piżmian jadalny	x	x			15 dni w 7°C 3 dni w 20°C
	Pasternak	x				21 dni w 0°C 3 dni w 20°C
	Rzodkiew	x				21 dni w 1°C 3 dni w 20°C
	Groszek cukrowy	x	x	x		42 dni w 0°C 4 dni w 10°C
	Dynia / Cukinia	x	x			21 dni w 8°C 3 dni w 20°C
	Słodka papryka	x	x	x		28 dni w 8°C 3 dni w 20°C








# Xtend® dla ziół

produkt		dostępność				przechowywanie w chłodni	obróć towarowy
		Opakowania zbiorcze	Opakowania jednostkowe	Flow-pack	Worki na duże ilości	Okres przechowywania oraz okres obrotu towarowego określony jest na podstawie doświadczenia firmy StePac z poniższymi produktami. Dokładny czas przechowywania oraz trwałość na półce sklepowej zależy od odmiany, sposobu uprawy oraz pozbiorniczego traktowania produktu. Poniższe informacje służą jedynie jako wytyczne.	
	Bazylia	x	x	x		15 dni w 12°C	
	Szczypiorek	x	x	x		15 dni w 2°C	4 dni w 10°C
	Kolendra	x	x	x		21 dni w 2°C	4 dni w 10°C
	Koper	x	x	x		15 dni w 2°C	4 dni w 10°C
	Czosnek, Czosnek obrany	x x				60 dni w 0°C 21 dni w 0°C	4 dni w 10°C 4 dni w 10°C
	Imbir	x				60 dni w 12°C	3 dni w 20°C
	Mięta	x	x	x		20 dni w 2°C	4 dni w 10°C
	Pietruszka	x	x	x		30 dni w 2°C	7 dni w 10°C
	Rukola	x	x	x		20 dni w 2°C	4 dni w 10°C
	Rozmaryn	x	x	x		20 dni w 2°C	4 dni w 10°C
	Szałwia	x	x	x		11 dni w 2°C	4 dni w 10°C
	Tymianek	x	x	x		15 dni w 2°C	4 dni w 10°C

# Xtend® dla warzyw ciętych

produkt		obrót towarowy
		Okres przechowywania oraz okres obrotu towarowego określony jest na podstawie doświadczenia firmy StePac z poniższymi produktami. Dokładny czas przechowywania oraz trwałość na półce sklepowej zależy od odmiany, sposobu uprawy oraz pozbiorniczego traktowania produktu. Poniższe informacje służą jedynie jako wytyczne.
	Burak siekany	9-10 dni w 7°C
	Brokuły (różyczki)	14 dni w 7°C
	Kapusta siekana	9-10 dni w 7°C
	Marchewka siekana	9-10 dni w 7°C
	Marchewka i sałata cięta	9-10 dni w 7°C
	Kalafior (różyczki)	14 dni w 7°C
	Seler	>10 dni w 7°C
	Cykoria liście	>10 dni w 7°C
	Fenkuł ( koper włoski)	9-10 dni w 7°C
	Jarmuż	9-10 dni w 7°C
	Sałata	Karbowana
		Lodowa
		Czerwona
		Rzymska
	Cykorria czerwona (liście)	9-10 dni w 7°C

# Xtend® dla warzyw ciętych

produkt		obrót towarowy
		Okres przechowywania oraz okres obrotu towarowego określony jest na podstawie doświadczenia firmy StePac z poniższymi produktami. Dokładny czas przechowywania oraz trwałość na półce sklepowej zależy od odmiany, sposobu uprawy oraz pozbiorniczego traktowania produktu. Poniższe informacje służą jedynie jako wytyczne.
	Rzodkiewka	9-10 dni w 7°C
	Szpinak	14 dni w 7°C
	Botwina	>10 dni w 7°C
	Rzeżucha wodna	9-10 dni w 7°C
	Rzepa	9-10 dni w 7°C





# Xtend®

## Rodzaje opakowań

### Opakowania zbiorcze



### Opakowania jednostkowe



### Flow-pack



### Worki na duże ilości do długiego przechowywania



# Xtend® Przykrycie palet

## Przykrycie palet Xtend® pozwalające zachować świeżość

Najnowszym produktem firmy StePac są przykrycia na palety Xtend®. Jest to nowoczesne rozwiązanie charakteryzujące się wysokim czynnikiem transmisji pary wodnej, redukujące odwodnienie świeżego produktu oraz utratę wagi podczas okresu dostawy, oraz zapobiegające załamaniu się kartonów.

Odwodnienie oraz utrata wagi podczas okresu dostawy nie obniża jedynie dochodu z powodu niedowagi sprzedawanego produktu, ale wpływa również na obniżenie jego jakości. 1% utraty wagi powoduje także wzrost respiracji i produkcji etylenu przyspieszając pogorszenie jakości. W miarę spadku wagi wzrasta wrażliwość na uszkodzenia wywołane zbyt niską temperaturą, zachodzi bardzo szybka utrata witaminy A i C, utrata smaku, odbarwienie zniszczonej skórki, utrata intensywności koloru oraz połysku. Widoczne stają się zapadanie oraz inne uszkodzenia spowodowane zimnem takie jak: więdnienie oraz marszczenie, a także utrata struktury i delikatności.

Przykrycia palet dostępne są dla kilku produktów (głównie owoców jagodowych) przechowywanych w zwykłej oraz modyfikowanej atmosferze, w zależności od wymagań. Obniżony poziom O<sub>2</sub> oraz podwyższony poziom CO<sub>2</sub> uzyskane dzięki opakowaniu modyfikowanej atmosfery spowolni oddychanie produktu, spowoduje powstrzymanie produkcji etylenu oraz powstrzymanie rozkładu gnilnego wywołanego przez mikroorganizmy.



W celu uzyskania szczegółowych informacji proszę kontaktować się ze swoim agentem w Polsce PHU "PUCH"

puch@puch.com.pl | www.puch.com.pl lub bezpośrednio z firmą StePac: info@stepac.com | www.stepac.com

Ponieważ StePac L.A. Ltd. oraz PHU "PUCH" nie ma kontroli nad uprawą, zbiorem, traktowaniem pozbiornym, warunkami produkcji, pakowania oraz transportu, firmy nie ponoszą odpowiedzialności (pośrednio i bezpośrednio) za produkty umieszczone w workach Xtend® i nie gwarantują, że opakowania będą odpowiednie do każdego rodzaju produktu.

Pomimo starań w dostarczeniu rzetelnych informacji umieszczonych w poniższej broszurze, firma StePac oraz PHU "PUCH" nie dają gwarancji dokładności i niezawodności podanych czasów, wartości, itp. Tym samym wykluczają odpowiedzialność ustawową oraz nie ponoszą żadnej odpowiedzialności za jakiegokolwiek straty lub uszkodzenia.

## Kontakt

### Główne lokalizacje



**Siedziba firmy StePac**  
Tefen, Izrael  
Tel: **+972 4 612 3500**  
info@stepac.com



**StePac Brasil Ltd.**  
São Paulo, Brazylia  
Tel: **+55 11 3 596 7450**  
stepac@stepac.com.br



**StePac Turcja**  
Antalya, Turcja  
Tel: +90 242 339 56 59  
sabri@stepac.com



**StePac USA**  
Romeoville, IL, USA  
Tel: +1 630 296 2081  
dwight@stepac.com

### Sieć dystrybutorów

▶ **Argentyna**  
Tel: + 54 261 421 1659  
Tel: +0261 154 709 322  
Eugenia@stepac.com

▶ **Balkany**  
Rapak AD Bułgaria  
Tel: +381 60 172 0172  
vukoicic@eunet.rs

▶ **Ameryka Środkowa**  
Inversion Sentidos S.A  
Tel: +502 2 337 2525  
rasturias@cdpsa.net

▶ **Kolumbia**  
Bogota  
Tel: +57 1 571 8594  
mark@stepac.com

▶ **Czechy i Słowacja**  
PEBACO Brno s.r.o.  
Tel: +420 545 221 101  
zb@pebaco.cz

▶ **Francja**  
Univers de l'emballage  
Tel: +33 (05) 63 04 18 20  
dtilly@univers-emballage.com

▶ **Niemcy**  
Lorentzen & Sievers GmbH  
Tel: +49 40 53 71 24 0  
info@lorentzen-sievers.de

▶ **Grecja**  
PrePac S.A.  
Tel: +30 210 555 0226  
eleni@prepac.gr

▶ **Holandia**  
DS Smith Packaging  
Tel: +31 6 543 50 202  
henk.van.raalte@dssmith.eu

▶ **Węgry**  
Agro-Consulting Trade Ltd.  
Tel: +36 205 695 762  
peter.kelemen@agroconsulting.hu

▶ **Włochy**  
Carton Pack  
Tel: +39 80 4771440  
giannileone@cartonpack.com

▶ **Meksyk**  
StePac USA  
Tel: +619 651 5572  
christian@stepac.com

▶ **Peru**  
Fiamma  
Tel: +51 981 474 724  
Diego@fiammacomercial.com

▶ **Polska**  
PUCH  
Tel: +48 502 220 770  
puch@puch.com.pl



▶ **Afryka Południowa**  
Precool Manufacturing Co.  
Tel: +27 12 327 1291  
ari@precool.co.za

▶ **Hiszpania**  
Agrotecnologia Aplicada S.L.  
Tel: +34 6393 77780  
xavi@agroborges.com

▶ **Ukraina**  
Rapak AD Bulgaria  
Tel: +38 95 82 83 644  
tkachenko75@bk.ru





StePac

Polska  
PHU "PUCH"  
Tel: +48 502 220 770  
Tel: +48 81 820 30 92  
puch@puch.com.pl  
www.puch.com.pl



**Xtend®**

## Opakowania do świeżych owoców i warzyw

Katalog produktów



Xtend® jest produktem firmy StePac, integralnej części firmy DS Smith.

[www.stepac.com](http://www.stepac.com)

2014 DS Smith, Dział opakowań plastikowych, StePac

Wszystkie prawa zastrzeżone