

食品用NIシートの“三大”特長



① 二次加工工程がないため製造中に人間の手が触れることがなく **衛生的**



実際のフィルムの表面には
右記のように菌の検出無し

一般生菌数 0<300(cfu/100 cm²)
真菌 0<300(")
アース環境サービス(株)

② 片開きシートとの比較では **作業性が非常に良い**



ガゼットタイプのロール状で観音開きなので
ミシン目より切断直後 自ら半開き状になるため (特許第 4246844 号)

③ ロール状なので使用した分のみ目減り **残りが煩雑にならずロスが少ない**



着色により(製造ライン/食材/時間帯)の区別がつき
万が一 破片等が混入した際に発見が容易

