

Funghi più freschi, più a lungo – con i nostri RPC



È dimostrato che gli RPC di IFCO prolungano la vita commerciale dei prodotti freschi, favorendone la commerciabilità, grazie a un sostanziale miglioramento della qualità, dell'aspetto e della capacità di attrazione.

Da oltre 25 anni, IFCO apre nuovi orizzonti nel trasporto degli alimenti freschi, offrendo ai partner **soluzioni intelligenti, sostenibili ed economiche in grado di garantire al consumatore la freschezza dei cibi**. Attualmente effettuiamo 1,3 miliardi di spedizioni all'anno, un numero destinato a crescere.

Sostenibilità, limitazione del danno e riduzione dei costi sono tre motivi per cui sempre più operatori agricoli e commerciali scelgono i contenitori in plastica riutilizzabili (Reusable Plastic Container, RPC) di IFCO. Tuttavia, in seguito a uno studio condotto con esperti sulla sicurezza e qualità alimentare – Dr. Lippert QM – possiamo anche affermare

che i nostri **RPC migliorano la vita commerciale degli alimenti**.

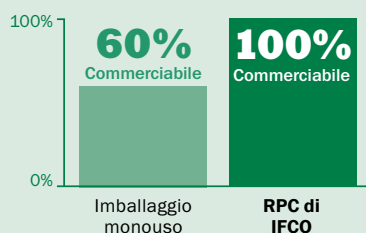
Test eseguiti su varie categorie di prodotti freschi, fra cui i funghi, hanno dimostrato che il prodotto dura più a lungo negli RPC di IFCO.

Gli RPC di IFCO estendono di 2 giorni la vita commerciale dei funghi.

Risultati: freschezza che dura

Gli RPC di IFCO prolungano la commerciabilità dei funghi:

Giorno 4 dello studio



La qualità dei funghi negli imballaggi monouso inizia a diminuire dal giorno 2 dello studio. Nel giorno 4 (a sinistra), la commerciabilità dei funghi era diminuita al 60% rispetto al 100% del prodotto negli RPC di IFCO. Inoltre, i nostri RPC apportano un valore aggiunto in quanto ritardano l'insorgenza di maculatura batterica, che allontana i consumatori, un fenomeno che i funghi negli RPC di IFCO non hanno evidenziato neanche l'ultimo giorno (sotto).



Tutti i vantaggi di una vita commerciale prolungata per il vostro business

- **Funghi più freschi e di migliore qualità:** in tutta la filiera, dalla raccolta alla tavola
- **Aspetto migliore, più a lungo:** maggiore capacità di attrazione per i consumatori
- **Fiducia dei consumatori:** la valutazione della qualità dei prodotti deperibili da parte dei consumatori influisce molto sulla scelta del dettagliante di fiducia
- **Incremento delle entrate:** grazie a una clientela fidelizzata e abituale
- **Maggiori profitti:** grazie alla riduzione del deterioramento e degli scarti
- **Meno scarti equivalgono a più vendite:** grazie alla responsabilità sociale dei consumatori e ai rendimenti tangibili della sostenibilità

Che cosa offrono gli RPC di IFCO



Aerazione ottimale: dispersione più rapida del calore accumulato; maggiore integrità della catena del freddo



Assenza di manipolazione del prodotto: il prodotto arriva in negozio e viene disposto sul banco senza manipolazione



Riduzione dei danni: struttura più resistente; impilaggio sicuro



Minore impatto ambientale: riutilizzabili; ridotte emissioni di CO₂



Design ergonomico: facilità di trasporto



Formato standardizzato: per un'efficienza ottimale in tutta la catena di fornitura

La nostra metodologia

Durata dello studio: 12 giorni

Fase uno: Abbiamo confezionato i funghi appena raccolti negli RPC di IFCO e in imballaggi monouso.

Fase due: Abbiamo trasferito i contenitori con i funghi in impianti di refrigerazione per 2 giorni, in modo da riprodurre la "vita in negozio".

Fase tre: A questo punto, abbiamo simulato la "vita domestica" per 10 giorni, conservando il prodotto sia a temperatura ambiente sia in frigorifero, come farebbero i consumatori.



Abbiamo testato:

- Colore
- Velo lacerato
- Maculatura batterica
- Odore
- Calo ponderale
- Traspirazione
- Temperatura/umidità

Dati emersi dallo studio "Comparison of the ventilation of different IFCO RPCs and its effect on freshness and saleability of different fruits and vegetables" condotto a luglio 2018 da Dr. Lippert QM in collaborazione con IFCO SYSTEMS. Presentato dal Dr. Felix Lippert.

IFCO SYSTEMS Italia S.r.l.
Corso Stati Uniti, 18b | 35127 Padova (PD) | Italia
T: +39 49 8538401 | F: +39 49 8538441
www.ifco.com

IFCO collabora con i coltivatori e i rivenditori per fornire cibi più sani e più freschi in tutto il mondo.
Per maggiori informazioni, visitare il sito IFCO.com.
Una catena di fornitura più efficiente è utile per tutti noi. Let's eat.