



emballage actif

prolonge la durée de vie de vos aliments

reyfresh
&
reygreen

 **reyenvas**


GRUPO
**armando
alvarez**



reyfresh®

Depuis plus de 10 ans, Reyenvas développe une gamme de sacs, de poches et de films actifs appelée **reyfresh®**, dont l'objectif principal est d'améliorer la conservation des fruits et légumes sans altérer leurs caractéristiques organoleptiques.

Grâce à notre grande expérience dans différents secteurs alimentaires, nous avons adapté notre technologie aux différents formats exigés par les professionnels. L'utilisation de **reyfresh®** offre une multitude de bénéfices et d'avantages concurrentiels dans la chaîne d'approvisionnement des fruits et légumes.

QUEL EST SON RÔLE?

Certains fruits et légumes (nommés climatériques) émettent de l'éthylène durant leur processus de maturation. L'éthylène se comporte comme une hormone de la maturation et entraîne un mûrissement accéléré du fruit. Plus l'éthylène est concentré autour du fruit, plus la maturation de celui-ci est rapide. Sa durée de conservation s'en trouve alors réduite.

Le **reyfresh®**, agit en absorbant une partie de l'éthylène libéré par le fruit/légume durant son mûrissement. La quantité d'éthylène autour du fruit étant réduite, la conservation de celui-ci s'en trouve améliorée. Par ailleurs, l'utilisation de cette technologie contribue à maintenir une parfaite hydratation et fraîcheur du produit durant son stockage ou pendant le transport.





SUR QUELS FRUITS / LÉGUMES L'UTILISER ?



Myrtille



Pêche



Prune



Abricot



Pêche plate



Pomme



Tomate



Melon



Pastèque



Banane



Nectarine



Poire



Avocat



Anone

Certains fruits non climactériques, tel que la fraise, voient également leurs durées de conservation améliorées via l'usage de cet emballage. Pour la fraise, le plus courant reste néanmoins l'utilisation des poches à atmosphère modifiée (**reyfresh-ATM**)



La technique de conservation sous atmosphère modifiée consiste à emballer les produits alimentaires dans des matériaux qui empêchent partiellement la diffusion des gaz et modifient l'environnement gazeux permettant ainsi de réduire le taux de respiration du fruit et sa croissance microbienne. Ils permettent également de retarder sa détérioration enzymatique afin de prolonger sa durée de conservation.

Pour cette application, Reyenvas dispose de différents formats avec une perméabilité relative aux échanges gazeux. L'objectif est d'inoculer du CO₂ afin de maintenir à l'intérieur des poches une atmosphère riche en CO₂ et une plus faible concentration d'O₂. De cette façon, le taux de respiration du fruit est réduit. L'emballage lui permet de continuer à respirer pendant le stockage.

USAGE ALIMENTAIRE

Pour la fabrication de cette gamme, Reyenvas utilise une combinaison d'additifs à caractère inorganique. Ils sont maintenus dans la structure polymérique de l'emballage pour éviter tout risque de migration au cours de son usage. Ce sont ces additifs qui permettront de retenir l'éthylène. L'emballage **reyfresh-ATM** est inerte par rapport au fruit conditionné et ne modifie en aucun cas ses propriétés organoleptiques (couleur, arôme, saveur).

Le **reyfresh-ATM** a réalisé avec succès les différents tests de migrations imposés par la législation sur les matériaux plastiques en contact avec les aliments.

**REYENVAS DISPOSE
DES CERTIFICATS D'APTITUDE
ALIMENTAIRE EXIGÉS**

LES AVANTAGES DE L'UTILISATION



TRANSPORT LONGUE DISTANCE

reyfresh® permet à nos clients de transporter sans risques leurs fruits et légumes vers des destinations de plus en plus lointaines.



CONSERVATION AMÉLIORÉE

reyfresh® permet l'allongement de la durée de conservation des produits, créant des opportunités pour prolonger la phase de commercialisation.



ASPECT QUALITATIF ACCRU

reyfresh® le produit parvient au consommateur final en meilleur état.



MATÉRIEL INERTE

reyfresh® utilise dans sa composition des additifs inertes qui ne migrent pas dans les aliments et n'altèrent pas les propriétés organoleptiques du produit.



REDUCTION DE DÉCHETS

reyfresh® réduit les pertes en produits avariés. Ainsi les lignes de production sont plus efficaces et permettent de réaliser des économies importantes pour les produits fragiles et facilement périssables.



LARGE GAMME COMMERCIALE

reyfresh® est disponible sous différents formats: des sacs de différentes tailles, des housses de palettes et des fonds d'emballages pour cartons.



CORRECTE HYDRATION

reyfresh® maintient le fruit correctement hydraté, préservant ainsi sa couleur, son aspect et le maintien de son poids.

POCHES PERFORÉES

Tout comme nous pouvons observer dans notre gamme de produit, **reyfresh®**, il existe la possibilité de présenter le produit perforé.

Pourquoi?

Emballage en condition ambiante "froide"

Le produit passe en premier lieu par une chambre de refroidissement avant d'être emballé.

Dans cette situation, il est préférable d'utiliser des poches non perforées. Le produit étant froid lors du processus de conditionnement, il n'y aura pas de condensations d'eau à l'intérieur des poches (pas de variations thermiques).

Emballage en condition ambiante "chaude"

Le conditionnement du produit peut également se faire à température ambiante (au chaud). Dans cette situation, l'usage de poches non perforées entrainerait de grandes condensations d'eau à l'intérieur de l'emballage. Pour éviter ce phénomène, l'utilisation de poches perforées favorise la transpiration et réduit les risques de condensation. Le niveau de perforation est environ à 0,5% de la surface de la poche.



EN FRUITS ET LÉGUMES

PRODUIT	CONDITIONS DE PRÉSERVATION	VIE UTILE*	POCHES	SACS	FEUILLES
 AVOCAT	5 - 7 °C	50 - 55 jours	✓	✓	
 ABRICOT	0 - 1 °C	36 - 41 jours	✓	✓	
 MYRTILLE	0 - 2 °C	32 - 37 jours	✓		✓
 PRUNE	0 - 1 °C	58 - 63 jours	✓	✓	
 KIWIS	0 - 1 °C	5 - 6 mois	✓	✓	
 MANGUE	10 - 12 °C	56 - 60 jours	✓	✓	
 MELON	7 - 9 °C	23 - 27 jours	✓	✓	
 PÊCHE	0 - 1 °C	36 - 41 jours	✓	✓	
 NECTARINE	0 - 1 °C	50 - 55 jours	✓	✓	
 POIRE	0 - 1 °C	88 - 93 jours	✓	✓	
 BANANE	12 - 14 °C	33 - 37 jours	✓	✓	
 PASTÈQUE	7 - 8 °C	23 - 27 jours	✓	✓	
 TOMATE	11 - 12 °C	32 - 37 jours	✓		✓



TRANSPORT
LONGUE DISTANCE



CONSERVATION
AMÉLIORÉE



ASPECT QUALITATIF
ACCURU



MATÉRIEL
INERTE



REDUCTION DE
DÉCHETS



LARGE GAMME
COMMERCIALE



CORRECTE
HYDRATION

reyfresh®

SACS



Emballage	Matériel	Dimensions	Code
Cageot 50x30 (bac 4 Kgs)	Sacs reyfresh® AB	500+(2x160)x480x0,03	OR-B1-S
	Sacs reyfresh® AB - Perforée	500+(2x160)x480x0,03	OR-B1-P
Cageot 50x30 Plus (7 Kgs)	Sacs reyfresh® AB	500+(2x160)x580x0,03	OR-B2-S
	Sacs reyfresh® AB - Perforée	500+(2x160)x580x0,03	OR-B2-P
Cageot 40x30 (5 Kg)	Sacs reyfresh® AB	400+(2x160)x480x0,03	OR-B3-S
	Sacs reyfresh® AB - Perforée	400+(2x160)x480x0,03	OR-B3-P
Cageot 40x30 mini (2,5 Kgs)	Sacs reyfresh® AB	400+(2x160)x400x0,03	OR-B4-S
	Sacs reyfresh® AB - Perforée	400+(2x160)x400x0,03	OR-B4-P
Cageot 60x40	Sacs reyfresh® AB	600+(2x210)x600x0,03	OR-B5-S
	Sacs reyfresh® AB - Perforée	600+(2x210)x600x0,03	OR-B5-P
Cageot 50x30 Plus+ (20 Kgs)	Sacs reyfresh® AB	500+(2x160)x780x0,03	OR-B6-S
	Sacs reyfresh® AB - Perforée	500+(2x160)x780x0,03	OR-B6-P
Cageot 60x40 Plus	Sacs reyfresh® AB	600+(2x210)x780x0,03	OR-B7-S
	Sacs reyfresh® AB - Perforée	600+(2x210)x780x0,03	OR-B7-P
Cageot 60x40 Plus + (Banane)	Sacs reyfresh® AB	600+(2x210)x850x0,03	OR-B8-S
	Sacs reyfresh® AB - Perforée	600+(2x210)x850x0,03	OR-B8-P

reyfresh®

FEUILLES



Emballage	Matériel	Dimensions	Code
Barquette 125 grs	Fond de barquette reyfresh®	76x98x0,1	OR-L1-S
Cageot 40x30	Fond ou couvre cageot reyfresh®	280x380x0,1	OR-L2-S
Cageot 50x30	Fond ou couvre cageot reyfresh®	280x480x0,1	OR-L3-S
Cageot 60x40	Fond ou couvre cageot reyfresh®	350x550x0,1	OR-L4-S

reyfresh®

POCHES/HOUSSES



Emballage	Matériel	Dimensions	Code
Pallet 1200x1000x2200	Housse reyfresh® AB - Perforée	1300+(2x550)x2650x0,12	OR-F1-P
	Housse reyfresh® AB	1300+(2x550)x2650x0,12	OR-F1-S
Pallet 1200x800x2200	Housse reyfresh® AB - Perforée	1300+(2x450)x2600x0,12	OR-F2-P
	Housse reyfresh® AB	1300+(2x450)x2600x0,12	OR-F2-S
Pallet 1200x1000x2400	Housse reyfresh® AB - Perforée	1300+(2x550)x2900x0,12	OR-F1-B-P
	Housse reyfresh® AB	1300+(2x550)x2900x0,12	OR-F1-B-S
Pallot	Housse reyfresh® fond de pallot perforé	1250+(2x525)x2300x0,05	OR-P1-P

reyfresh ATM

POCHES/HOUSSES



FEUILLE ATM

HOUSSE ATM

SCÉLÈMENT DE LA HOUSSE

INCORPORATION CO₂

SCÉLÈMENT FINAL

Emballage	Matériel	Dimensions	Code
Pallet 1200x1000x2200	Housse reyfresh-ATM	1300x(2x550)x2700x0,125	ATM-F1-A
Pallet 1200x800x2200	Housse reyfresh-ATM	1300x(2x440)x2600x0,125	ATM-F2-A
Pallet 1200x1000x2400	Housse reyfresh-ATM	1300x(2x550)x2900x0,125	ATM-F1-B
Pallet 1200x800x2400	Housse reyfresh-ATM	1300x(2x440)x2800x0,125	ATM-F2-B
Feuille de pont (rouge) 1200x1400	Feuille rouge reyfresh-ATM	1200x1400x0,1	ATM-LFR



Chez Reyenvas, nous sommes attachés à l'environnement et aux solutions durables, c'est pourquoi nous développons depuis plus de 20 ans des solutions biodégradables et/ou compostables pour différentes applications agricoles: paillage et ficelle horticole notamment.

L'expérience acquise dans la transformation de ces biomatériaux nous a permis de progresser et de développer la gamme **reygreen**.

Les produits **reygreen** offrent des solutions écologiques durables pour les emballages. Ils sont fabriqués à partir de biopolymères entièrement biodégradables et certifiés "OK Compost Industrial".



Après avoir rempli leur fonction, les emballages **reygreen** terminent leur cycle de vie dans un dépôt de déchets organiques et peuvent se dégrader naturellement, en générant un compost de qualité. Cette solution contribue à réduire les déchets plastiques et s'inscrit dans une démarche d'économie circulaire.

Cette gamme comprend des films et des sacs de différentes largeurs et épaisseurs en fonction de l'application prévue. La technologie utilisée garantit le bon comportement du produit pendant son utilisation. En effet, la biodégradation commencera uniquement à partir du moment où l'emballage sera soumis à des conditions de compostage (dans une usine de compostage industriel ou dans une décharge).

Suite à ce développement, Reyenvas présente sa nouvelle gamme de sacs reygreen, développée pour les fruits et légumes en vrac, 100% biodégradable et compostable.



reyfresh green



En 2021, après plusieurs années de travail, nous avons ajouté à la gamme un nouveau produit qui associe la technologie retardatrice de maturation reyfresh à un matériau compostable, créant ainsi la famille de produits **reyfresh-green**.

Ce nouveau développement réunit en un seul produit la possibilité de prolonger la durée de conservation des fruits/légumes, avec l'introduction sur le marché d'un emballage compostable qui contribue à réduire l'usage d'emballage plastique permettant ainsi d'atteindre les objectifs de durabilités que se fixe Reyenvas.

Il s'agit d'une solution optimale pour le secteur du conditionnement des fruits et légumes, qui apporte une grande fonctionnalité et une parfaite gestion environnementale.



Gamme Commerciale

Emballage	Matériel	Dimensions	Code reygreen	Code reyfresh-green
Cageot 50x30 (bac 4 Kgs)	Poche	500+(2x160)x480x0,03	RG-B1-S	FG-B1-S
	Poche Perforée	500+(2x160)x480x0,03	RG-B1-P	FG-B1-P
Cageot 50x30 Plus (7 Kgs)	Poche	500+(2x160)x580x0,03	RG-B2-S	FG-B2-S
	Poche Perforée	500+(2x160)x580x0,03	RG-B2-P	FG-B2-P
Cageot 40x30 (5 Kg)	Poche	400+(2x160)x480x0,03	RG-B3-S	FG-B3-S
	Poche Perforée	400+(2x160)x480x0,03	RG-B3-P	FG-B3-P
Cageot 40x30 mini (2,5 Kgs)	Poche	400+(2x160)x400x0,03	RG-B4-S	FG-B4-S
	Poche Perforée	400+(2x160)x400x0,03	RG-B4-P	FG-B4-P
Cageot 60x40	Poche	600+(2x210)x600x0,03	RG-B5-S	FG-B5-S
	Poche Perforée	600+(2x210)x600x0,03	RG-B5-P	FG-B5-P
Cageot 50x30 Plus+ (20 Kgs)	Poche	500+(2x160)x780x0,03	RG-B6-S	FG-B6-S
	Poche Perforée	500+(2x160)x780x0,03	RG-B6-P	FG-B6-P
Cageot 60x40 Plus	Poche	600+(2x210)x780x0,03	RG-B7-S	FG-B7-S
	Poche Perforée	600+(2x210)x780x0,03	RG-B7-P	FG-B7-P
Cageot 60x40 Plus + (Banane)	Poche	600+(2x210)x850x0,03	RG-B8-S	FG-B8-S
	Poche Perforée	600+(2x210)x850x0,03	RG-B8-P	FG-B8-P

em
ba
lla
ge
ac
tif



reyenvas

Reyenvas, S.A.

Autovía Sevilla-Málaga, Km. 5
Polígono Industrial La Red
41500 Alcalá de Guadaíra (Sevilla) España
T. (+34) 95 563 15 40

info@reyenvas.com



www.reyenvas.com