

ÉTUDE DE CAS

Pharmaceutique

BEST Protein



“Le processus de scellage par induction est particulièrement avantageux et en vaut la peine, car il protège nos produits des contaminants et des fuites.”

Un scellage performant pour les compléments sportifs Best Protein

BEST Protein était à la recherche d'une solution efficace pour protéger ses produits de l'oxydation et des contaminants externes.

BEST Protein s'est doté d'une deuxième thermoscelleuse par induction Super Seal pour garantir ses normes de scellage lors de son expansion internationale.

BEST Protein est une entreprise espagnole de premier plan, qui est dédiée au développement et à la distribution de compléments nutritionnels pour les athlètes. L'entreprise veille au contrôle de la qualité en développant, emballant, scellant et étiquetant tous ses produits sur son site à Barcelone.

Le thermoscellage par induction s'est révélé particulièrement important lorsque l'entreprise a commencé à se développer au niveau international. Les produits en poudre, comme les compléments nutritionnels, sont susceptibles de perdre leurs qualités nutritives s'ils ne sont pas protégés de l'oxydation et des contaminants externes.

Jesus Ortega, directeur de BEST Protein, voulait à tout prix trouver des solutions de conditionnement qui ne changeraient pas la présentation des produits, tout en gardant leur arôme et leur saveur. Le thermoscellage par induction, qui est un processus de conditionnement exempt de contact, fut reconnu comme une technologie qui pouvait apporter preuve de falsification, empêcher les fuites et garantir la fraîcheur et la qualité des produits.

“Nous cherchions une solution qui empêcherait l'humidité, l'oxygène et d'autres contaminants d'affecter la qualité de nos produits en transit vers la destination finale du client”. Le thermoscellage par induction assure un joint hermetique semblable à une barrière qui protège les produits de BEST Protein.

European HQ

Enercon Industries Ltd
62-64 Edison Road, Aylesbury
Bucks, HP19 8UX
United Kingdom
T: +44 (0) 1296 330 542
E: info@enerconind.co.uk

www.enercon-industries.fr



ÉTUDE DE CAS

Pharmaceutique

BEST Protein



Enercon a travaillé de près avec Quatropack, notre distributeur de scelleuses par induction en Espagne, pour faire en sorte que BEST Protein bénéficie d'une mise en service réussie de scellage par induction. Quatropack nous a donné des directives détaillées", rapporte Jesus Ortega. "Quatropack nous a aidé à trouver les meilleurs fournisseurs de scellage sur le marché et nous a donné les indications nécessaires pour obtenir un scellage performant".

"Nous savions que nous aurions un scellage parfaitement hermétique avec les solutions de scellage d'Enercon ; mais nous ne savions pas à quel point l'équipement était polyvalent. La Super Seal™ est capable de sceller différents récipients et des bouchons de tailles différentes, et d'obtenir constamment une qualité exceptionnelle de scellage".

La thermoscelleuse par induction Super Seal™ produit un champ d'induction qui chauffe les opercules placés dans le bouchon par le fournisseur. La chaleur fait fondre un polymère sur le fond de la feuille d'aluminium qui adhère à la lèvre du récipient, créant ainsi le joint requis.

"Le processus de scellage par induction est particulièrement avantageux et en vaut la peine, car il protège nos produits des contaminants et des fuites" explique Jesus Ortega. "Avec le thermoscellage par induction, nous avons réussi à obtenir une distribution sans pertes de produit au niveau national et international, tout en fournissant des preuves de falsification pendant le transport".

Ortega remarque que le scellage par induction joue un rôle important dans la consolidation de l'image de marque des compléments sportifs. "Nous faisons attention à tous les détails concernant nos produits et leur conditionnement. Sceller par induction nos produits de qualité renforce parfaitement l'image de qualité de nos produits".

