

シミュレーション試験条件

◆代表的な構成、内容物、加工条件にて評価

包装構成		想定食品	想定加工条件・保管条件
構成1	アルミ蒸着フィルムを含む 5層構成 (押し出しラミネート)	スナック食品 (乾燥食品)	常温 6ヶ月
構成2	アルミ蒸着フィルムを含む 3層構成 (押し出しラミネート)		
構成3	アルミ蒸着フィルムを含む 2層構成 (DRYラミネート)		常温 1年
構成4	オレフィン系フィルムの 2層構成 (DRYラミネート)		常温 2ヶ月
構成5	アルミ箔を含む 4層構成 (DRYラミネート)	レトルト食品	120℃ 30分滅菌 常温 2年
構成6	アルミ箔、蒸着フィルムを 含まない2層構成 (DRYラミネート)		120℃ 30分滅菌 冷蔵 2週間
構成7	透明蒸着フィルムを含む 3層構成 (DRYラミネート)		120℃ 30分滅菌 常温 1年
構成8	アルミ箔を含む 3層構成 (DRYラミネート)		120℃ 30分滅菌 常温 2年
構成9	アルミ箔を含む 5層構成 (押し出しラミネート)	コーヒー	常温 1年
構成10	蒸着フィルムを含む 5層構成 (押し出しラミネート)		
構成11	蒸着フィルムを含む 3層構成 (押し出しラミネート)	シリアル	常温 1年
構成12	蒸着フィルムを含む 3層構成 (DRYラミネート)		常温 6ヶ月

包装構成		想定食品	想定加工条件・保管条件
構成13	アルミ蒸着フィルムを含む 2層構成 (DRYラミネート)	チョコレート	常温 1年
構成14	アルミ蒸着フィルムを含む 3層構成 (DRYラミネート)		
構成15	オレフィン系フィルムの 2層構成 (DRYラミネート)	米菓	常温 2ヶ月
構成16	アルミ蒸着フィルムを含む 5層構成 (押し出しラミネート)		常温 6ヶ月
構成17	アルミ蒸着フィルムを含む 2層構成 (DRYラミネート)		
構成18	アルミ箔、蒸着フィルムを 含まない2層構成 (DRYラミネート)	ボイル (漬物・水煮等)	90℃ 30分滅菌 冷蔵 2週間
構成19	ビニル系共重合樹脂を含む 2層構成 (DRYラミネート)		90℃ 30分滅菌 常温 1年
構成20	アルミ箔を含む 4層構成 (DRYラミネート)		
構成21	発泡スチレン容器	弁当、惣菜、和菓子	常温 3日
構成22	発泡PP容器		
構成23	PP表刷り	パン	常温 1週間

◆標準的な添加剤

添加剤の種類		用途
1	滑剤A	表刷り用
2	滑剤B	
3	滑剤C	
4	可塑剤A	
5	可塑剤B	
6	安定剤	表刷り・裏刷り兼用
7	分散剤	
8	消泡・改質剤	
9	高分子分散剤A	
10	ワックス	
11	高分子分散剤B	裏刷り用
12	帯電防止剤	