

# スパウトシリーズ

NEW

スタンディング袋スパウト付



## SSタイプ

スパウト位置センター



〈特長〉

- 缶・瓶と比較して、副資材の保管スペースが少なく済みます。
- 再封性があり持ち運び可能です。
- 使用後折り畳んで廃棄できます。(減容化)
- 詰め替え用途としても使用可能です。
- スパウト口から充填し、キャップを締めます。
- 口内径φ16mmのため粘性のあるものでも使用可能です。

調味料 > ドレッシング、ソース、シロップ、練りごまなど

農産加工品 > ジュース、スムージー、わさび、甘酒など

構成：バリア ONy18/L-LDPE130

ボイル殺菌：85°C30分

スパウトSSタイプ 規格表

商品コード	号数	巾(mm)	長さ(mm)	底折込部(mm)	ケース入数(枚)	重量(g)
0710271	10-12	100	120	29	750	11.00
0710288	11-14	110	140	34	750	12.00
0710296	11-18	110	180	34	500	14.00

## SCタイプ

スパウト位置コーナー



〈特長〉

- 缶・瓶と比較して、副資材の保管スペースが少なく済みます。
- 再封性があり持ち運び可能です。
- 使用後折り畳んで廃棄できます。(減容化)
- 詰め替え用途としても使用可能です。
- 袋上部の開口部から充填し、ヒートシールします。
- 口内径φ9.5mmのため搾り出しやすくなっています。

調味料 > みそ、もろみ、塩麴など

農産加工品 > フルーツジュレ、ジャム、あんこなど

構成：バリア ONy18/L-LDPE130

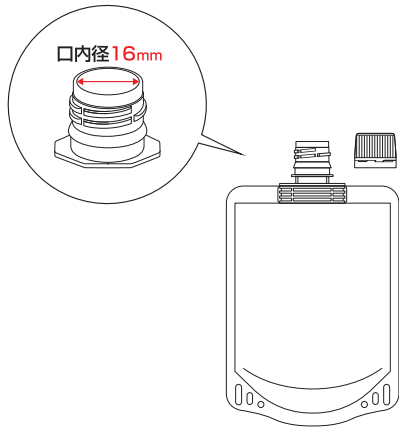
ボイル殺菌：85°C30分

スパウトSCタイプ 規格表

商品コード	号数	巾(mm)	長さ(mm)	底折込部(mm)	ケース入数(枚)	重量(g)
0710301	10-16	100	160	29	600	8.40
0710318	10-20	100	200	29	500	9.60

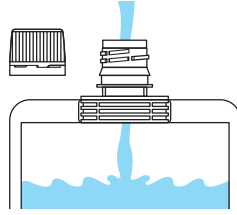
# SSタイプ

スパウト位置センター



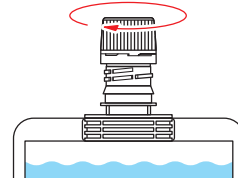
## 充填方法

①スパウト部から内容物を充填します。



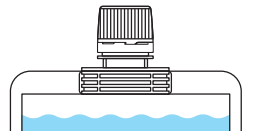
※キャップ未装着  
スパウト本体と同一梱包

②充填後、キャップを口栓に対しまっすぐ押し入れ、しっかり締めて密封します。



※シールは必要ありません。

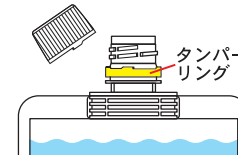
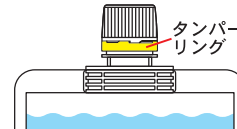
③音がするまで締めて完成です。目安として、キャップと口栓の隙間が約0.5mmまで締めてください。



※巻締めが弱いと液漏れや内容物の腐敗につながる可能性があります。

## 開封方法

①キャップを一度締め込むと、開封時にタンパーリングが切り離れます。



## タンパーエビデンス機能

キャップにリングがついており、一度密封したキャップを開封するとリングが本体側に残ります。一度開封するとリングは元に戻せないため、店頭陳列中に不正な開栓がなされた場合に判別する事が可能です。

## 使用例

ジュース



SS タイプ 10-12

ドレッシング



SS タイプ 11-14

スムージー



SS タイプ 11-14

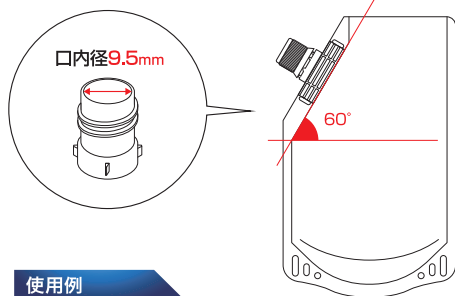
甘酒



SS タイプ 11-18

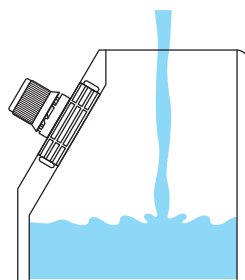
# SCタイプ

スパウト位置コーナー

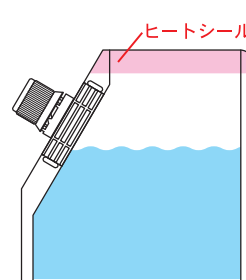


## 充填方法

①袋天上開口部から内容物を充填します。

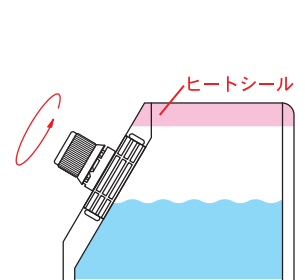


②開口部をシールして密封し完成です。



## 開封方法

①キャップを音がするまで回して開封します。



## 使用例

ジャム



SC タイプ 10-16

ジュレ



SC タイプ 10-16

塩麹



SC タイプ 10-16

味噌



SC タイプ 10-20

★スパウトシリーズのご使用にあたっては、実際の内容物を充填し、実用テストをお願いします。



福助工業株式会社

営業本部 / 東京都北区田端6-1-1  
TEL 03-5685-1300 (代)