



**StePac PPC**

SOLUCIONES DE ENVASADO DE ATMÓSFERA  
MODIFICADA PARA

# PRODUCTOS FRESCOS

Xtend<sup>®</sup> | Xflow<sup>™</sup> | Xgo<sup>™</sup>

CATÁLOGO DE PRODUCTOS





# QUIÉNES SOMOS

## Líder Global en Soluciones de Envasado de Atmósfera Modificada para Productos Frescos Agrícolas

StePacPPC está orgullosa de pertenecer a la familia PPC FLEX, liderando conjuntamente el futuro del envasado flexible funcional. Hacemos del mundo un lugar mejor mediante la reducción del desperdicio de alimentos a nivel global.

La amplia y versátil gama de soluciones de envases sustentables de atmósfera modificada (MAP) de StePacPPC resuelve los tres más importantes desafíos de la industria de los productos frescos: reducir el desperdicio de la cadena de suministro, reducir los costos, y apoyar la economía circular.

Debido a nuestro compromiso con la innovación, StePacPPC está atenta a las tendencias del mercado, y se esfuerza continuamente para desarrollar soluciones de avanzada para cumplir con los requerimientos de los clientes. Con más de 25 años de experiencia en combinar conocimiento de postcosecha, polímeros y envases para proveer soluciones de embalajes óptimas, ofrecemos una amplia gama de productos que preservan la calidad de los productos frescos, reducen los desperdicios de la cadena de suministro y, con ello, las emisiones globales de gases de efecto invernadero. Nuestra cartera incluye productos que apoyan una economía circular, como las soluciones totalmente reciclables, envases que contienen productos químicamente reciclados, y soluciones compostables.

StePacPPC tiene presencia global, con instalaciones de producción y venta en Israel y Estados Unidos, venta y soporte técnico en el Reino Unido y Brasil, y distribuidores/agentes en más de 23 países en ubicaciones claves en todo el mundo.



### PROLONGAR

la frescura y extender el periodo de conservación



### AMPLIAR

su alcance comercial



### REDUCIR

los desperdicios en la cadena de suministro



### MEJORAR

la experiencia del consumidor

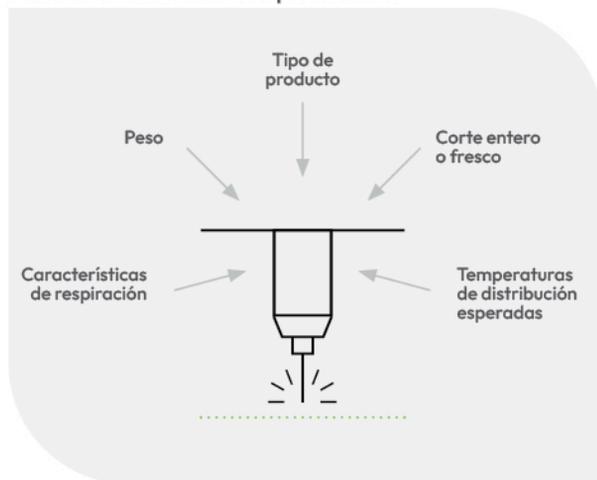
# Envases de ATMÓSFERA MODIFICADA

Retardan activamente los procesos de maduración y envejecimiento e inhiben el desarrollo de patógenos.

## Mantiene la calidad y frescura

Las soluciones de envasado de StePacPPC preservan la frescura mediante el efecto combinado de Atmósfera Modificada (AM), Humedad Modificada (HM) y control de condensación, que ralentiza eficazmente la respiración de los productos frescos, inhibe la producción y acción del etileno, suprime la descomposición microbiana y minimiza la pérdida de peso y la deshidratación, preservando así la calidad, extendiendo la vida útil y reduciendo el desperdicio en la cadena de suministros de productos frescos.

## Perforación láser de precisión

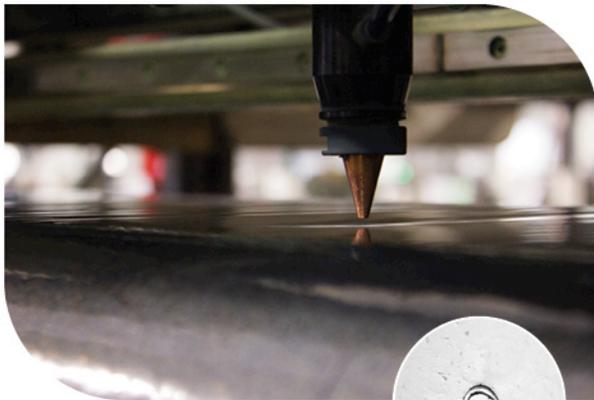


## Diseño de precisión

Cada Envase de Atmósfera Modificada se personaliza meticulosamente, considerando las necesidades de respiración y las características únicas de cada producto fresco. Los especialistas de StePacPPC usan fórmulas y conocimientos propios con resultados probados. Seleccionamos los films más apropiados de una amplia cartera de estructuras de film, con distintas tasas de transmisión de vapor de agua, excelente antiempañamiento entre otras propiedades. Luego ajustamos la permeabilidad del film mediante perforación láser para lograr la combinación óptima de concentraciones de  $O_2$  y  $CO_2$  a fin de ampliar el periodo de conservación de ese producto específico bajo las condiciones predominantes de la cadena de suministro.

## Estándares de calidad

Todos nuestros productos para envasado están en conformidad con la FDA y las Directivas Europeas y, como tales, son adecuados para el contacto directo con frutas y vegetales enteros y procesados. Todos los productos son fabricados cumpliendo con BRC IOP, HACCP, ISO9001, ISO14001 y ISO45001. Y la acreditación REDcert2 para incorporar contenido reciclado químicamente.



Perforación láser de precisión



Amplia gama de diferentes estructuras de film

### Equilibrio óptimo

- ✓ Altas concentraciones de CO<sub>2</sub>
- ✓ Bajas concentraciones de O<sub>2</sub>
- ✓ Control de humedad y condensación



# ENVASES SUSTENTABLES

## MAP Con Un Positivo Impacto Ambiental

### Equilibrio entre envases plásticos y reducción del desperdicio de alimentos

Aunque la sociedad está reclamando la reducción en su uso, no debemos olvidar que el plástico funcional, tal como los envases de atmósfera modificada, tiene una función integral en la preservación de la calidad y la reducción de los desperdicios de alimentos. La clave está en asegurar que solo se utilice cuando realmente se necesite, que se use lo menos posible y que, cuando se pueda, sea reciclado química o mecánicamente para apoyar una economía circular.

El equipo de I+D de StePacPPC está continuamente trabajando en nuestro laboratorio de postcosecha y polímeros a fin de desarrollar la próxima generación de soluciones de envases, para la extensión de la vida útil de los productos frescos y cumplir con las tendencias del mercado y los requerimientos de los clientes, colocando cuidadosa atención a la gestión ambiental.

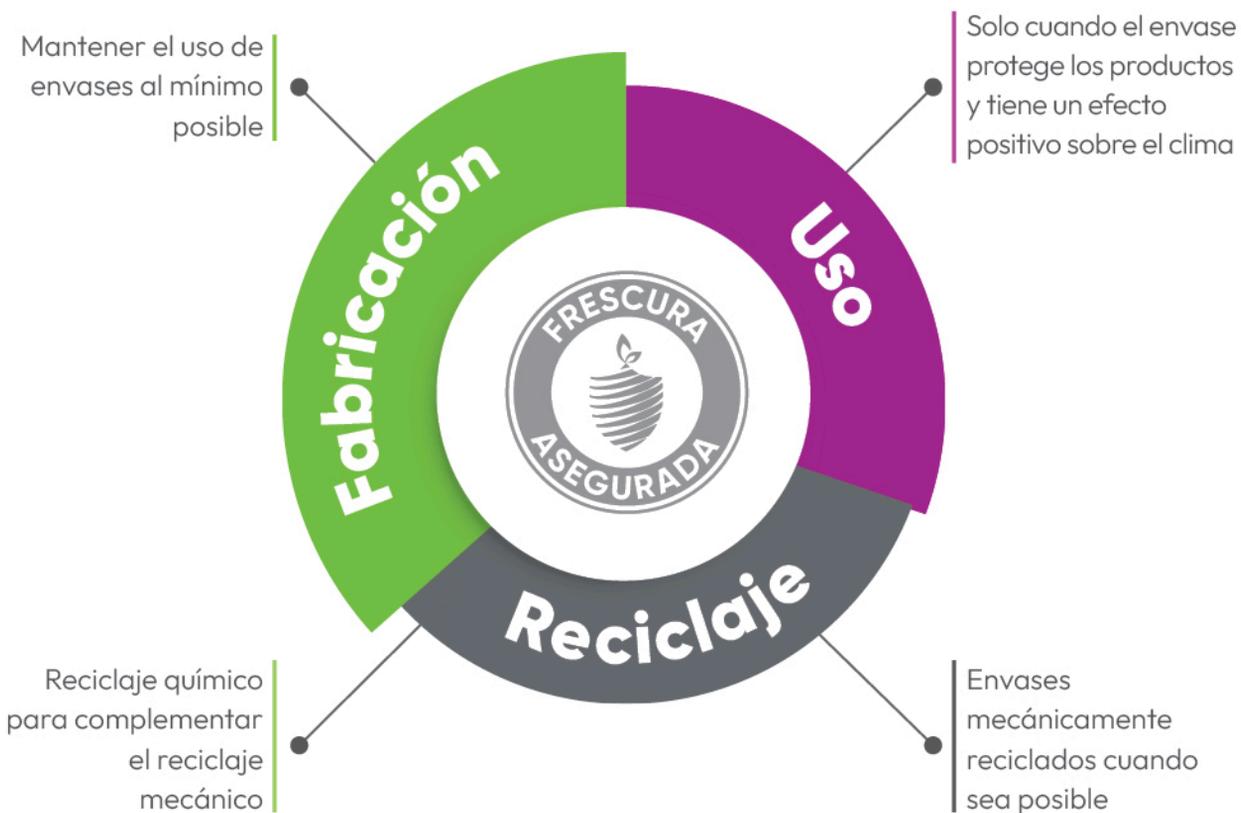
### Línea de Productos Circular™ de StePacPPC

Familia de soluciones de envasado que apoyan una economía circular y que incluye soluciones totalmente reciclables, envases con contenido químicamente reciclado, y soluciones compostables. Todos los films se pueden imprimir y están disponibles en una amplia variedad de formatos de envases, tal y como se detalla a continuación.



## Estrategia Sustentable de Cuatro Pilares de StePacPPC para el Envasado de Productos Frescos

La estrategia de sostenibilidad de cuatro niveles de la empresa está diseñada para reducir el uso excesivo de plástico y al mismo tiempo impulsar envases más responsables, apoyando la transición de una economía lineal a una circular. La estrategia aborda áreas claves de fabricación, uso y reciclaje.



# SOLUCIONES DE ENVASADO A GRANDEL

## Xtend®

### Liners para cajas, liners para bins y cobertores de pallets, para el almacenamiento y transporte de largo plazo

¡Si estás buscando almacenar tus productos durante más tiempo para suministrarlos bajo demanda o para enviar a destinos lejanos, envases de Atmósfera Modificada (AM) / Humedad Modificada (HM) Xtend® pueden ser tu solución!

Las soluciones de envasado a granel Xtend® MA/MH están disponibles para más de 60 tipos de frutas, vegetales y hierbas en una amplia gama de tamaños y formatos (por ejemplo, liners para cajas, liners para bins y cobertores de pallets).

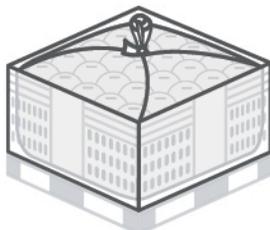


### Valor agregado

- ✓ Extender la vida de anaquel
- ✓ Almacenamiento y transporte prolongado
- ✓ Mejora la calidad
- ✓ Reduce los desperdicios



Liners para cajas



Liners para Bins



Cobertores de pallets



¡Ya están disponibles bolsas de PE totalmente reciclables y bolsas con un 30% de material reciclado avanzado.

# Xflow™

## Bobinas de film para envasado automático a granel de productos frescos

Serie de bobinas de films para envasado a granel automatizado de productos frescos en equipos de alto rendimiento en formato horizontal (HFFS; Flow-pack) y formato vertical (VFFS).

Xflow™ cumple con los requisitos de especificaciones de automatización y de uso de film más delgados, ahorrando hasta el 40% en el uso de film plástico, comparado con la versión de bolsa a granel preformada.

### Valor agregado

- ✓ Extender la vida de anaquel
- ✓ Almacenamiento y transporte prolongado
- ✓ Mejora la calidad
- ✓ Reduce los desperdicios
- ✓ Aumenta la eficiencia operativa
- ✓ Envases más delgados
- ✓ Mejora la circulación de aire



Films flow-pack para granel



¡Están disponibles films con 30% de contenido reciclado avanzado!

# SOLUCIONES DE ENVASADO PARA RETAIL

Todos los productos Xgo™ contienen excelentes propiedades antiempañamiento, y pueden personalizarse para proporcionar ambientes óptimos de atmósfera modificada de acuerdo a las condiciones predominantes de temperatura y tiempos de distribución.

## Xgo™

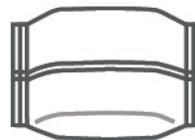
### **Bobinas de films para procesos de envasado automatizado en formatos para venta minorista retail**

Serie de bobinas de films para envasado automatizado de productos frescos en envases minoristas, usando máquinas de alto rendimiento en formato horizontal (HFFS; Flow-pack) y en formato vertical (VFFS). Ideal para productos agrícolas como vegetales enteros o mínimamente procesados.

Envases sellados herméticamente que reducen el riesgo de contaminación cruzada y aumenta la inocuidad alimentaria.

#### **Valor agregado**

- ✓ Compatible con máquinas envasadoras automáticas de alta velocidad
- ✓ Aumenta la eficiencia operativa respecto del envasado manual
- ✓ Extiende la vida útil y reduce los desperdicios
- ✓ Mejora la calidad e inocuidad de los alimentos
- ✓ Mejora la experiencia del consumidor
- ✓ Puede facilitar el envasado con la marca del distribuidor minorista final en origen



Films Flow-pack



¡Están disponibles films con 30% de contenido reciclado avanzado!



## Films de termosellado (top-seal) para envasado automatizado en formatos ventas minoristas

Estructuras de film delgado de fácil apertura y resellables, diseñados para ser termosellados sobre bandejas o contenedores con productos tales como frutos de verano, frutos y vegetales recientemente cortados y más, para tiendas de conveniencia “On-the-go”.

Reduce los costos de mano de obra versus los procesos de envasado manual, y es compatible con envasado automático de alta velocidad.

Representa una reducción entre un 25 a 30% en el uso de plástico versus los clamshells, con el valor agregado de la extensión de la vida útil de anaquel.

### Valor agregado

- ✓ Compatible con máquinas envasadoras automáticas de alta velocidad
- ✓ Aumenta la eficiencia operativa respecto del envasado manual
- ✓ Extiende la vida útil y reduce los desperdicios
- ✓ Mejora la calidad e inocuidad de los alimentos
- ✓ Mejora la experiencia del consumidor
- ✓ Puede facilitar el envasado con la marca del distribuidor minorista final en origen



Films para Termosellado



¡Está disponible film PET totalmente reciclable!

# SOLUCIONES DE ENVASADO PARA RETAIL



## Bolsas stand-up atractivas para venta minorista retail

Se caracteriza por su fuelle inferior que permite la presentación vertical y opcionalmente cierre zipper conveniente para resellarla.

Diseñadas inteligentemente para brindar una mayor vida útil en un adecuado y atractivo formato de envase minorista “Grab-N-Go” (agarrar y llevar).

Apta para productos como mini pepinos, ejotes, espárragos verdes y lichi.

Hay bolsas de múltiples compartimientos. Se pueden agrupar productos separados en kits con valor agregado, ideales para grandes cadenas minoristas y outlets de membresía.

### Valor agregado

- ✓ Diseño elegante
- ✓ Extiende la vida útil reduce los desperdicios
- ✓ Mejora la calidad e inocuidad de los alimentos
- ✓ Mejora la experiencia del consumidor
- ✓ Puede facilitar el envasado con la marca del distribuidor minorista final en origen



Bolsas Stand-up



Bolsas de múltiples compartimientos



¡Hay disponibles bolsas PE totalmente reciclables!

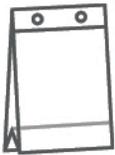


## Bolsas preformadas de envasado minorista manual

Bolsas de envasado manual en origen para enviar tanto a mercados locales como lejanos. Reduce la deshidratación, la pérdida de peso y el deterioro de la calidad durante el almacenamiento, el transporte y la posterior exhibición en los anaqueles de los supermercados.

### Valor agregado

- ✓ Extiende la vida útil y reduce los desperdicios
- ✓ Mejora la calidad e inocuidad de los alimentos
- ✓ Mejora la experiencia del consumidor
- ✓ Puede facilitar el envasado con la marca del distribuidor minorista final en origen



Bolsas tipo Wicket



Bolsas HD Planas Selladas



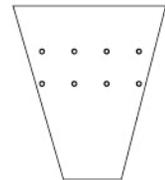
Bolsas con fuelle y sellado crimpado



Bolsas de sellado cuádruple



Bolsas Planas de Sellado Trasero



Bolsas Cónicas



¡Están disponibles bolsas PE totalmente reciclables, y bolsas con 30% de contenido reciclado avanzado!

# SOCIOS ORGULLOSOS DE WINDHAM PACKAGING



WINDHAM  
PACKAGING

StePacPPC está orgulloso de ser un partner de Windham Packaging en el desarrollo e implementación de soluciones de envasado para una amplia variedad de productos y formatos de envases.

La asociación con Windham reúne más de 50 años de experiencia combinada en ciencia de postcosecha, polímeros y diseño de envases, apoyada por múltiples patentes que nos ayudan a entregar soluciones de vanguardia y nos posicionan conjuntamente como líderes del envasado de atmósfera modificada para la extensión de la vida útil de los productos frescos.

Ejemplos de soluciones MAP desarrolladas en conjunto por Windham Packaging y StePacPPC:



**Frijoles Blue Lake**  
(izquierda) Perforación con aguja caliente de la competencia (derecha) Windham StePacPPC MAP

7 días a 4.5°C (40°F) + 7 días a 8°C (46°F)



**Floretes de brócoli después de 18 días**  
(izquierda) Bolsa de la competencia con alta tasa de flujo de O<sub>2</sub>

(derecha) Windham StePacPPC MAP



**2 lb de floretes de coliflor después de 19 días**  
(izquierda) Bolsa de la competencia (derecha) Windham StePacPPC MAP

## Soluciones de envasado para FRUTAS FRESCAS

Producto	Almacenamiento en frío/ transporte viable		Vida útil de anaquel viable		
	Días	Temperatura	Días	Temperatura	
 Arándano	45	0°C (32°F)	4	10°C (50°F)	
 Arilos de granada	14	1-4°C (32-39°F)			
 Banana (Amarilla) Madura	Contáctenos para la solución de maduración en bolsa para retail				
 Banana (Verde) Pre-maduración + maduración en bolsas selladas	35 Pre-maduración	13°C (55°F)	7 Post-maduración	20°C (68°F)	
 Caqui (Triumph)	60	-1°C (30°F)	5	20°C (68°F)	
 Cereza	60	0°C (32°F)	4	10°C (50°F)	
 Ciruela	60	0°C (32°F)	3	20°C (68°F)	
 Damasco / Albaricoque	30	0°C (32°F)	4	10°C (50°F)	
 Durazno	30	0°C (32°F)	3	20°C (68°F)	
 Frambuesa	14	0°C (32°F)	4	10°C (50°F)	

Producto	Almacenamiento en frío/ transporte viable		Vida útil de anaquel viable	
	Días	Temperatura	Días	Temperatura
 Frutilla/ Fresa	14	0°C (32°F)	4	10°C (50°F)
 Granada Almacenamiento	90	7°C (45°F)	5	20°C (68°F)
 Granada Transporte	60	7°C (45°F)	5	20°C (68°F)
 Grosella	18	0°C (32°F)	4	10°C (50°F)
 Kiwi	5.5 Meses	0°C (32°F)	7	20°C (68°F)
 Lichi	20	5°C (41°F)	3	20°C (68°F)
 Lima	28	10°C (50°F)	3	20°C (68°F)
 Mango	21	10°C (50°F)	5	20°C (68°F)
 Manzana	60	0°C (32°F)	7	20°C (68°F)
 Maracuyá	28	8°C (46°F)	3	20°C (68°F)
 Melón (Cantaloupe)	25	3°C (37°F)	5	20°C (68°F)
 Melón (Charantais)	25	9°C (48°F)	3	20°C (68°F)

Producto		Almacenamiento en frío/ transporte viable		Vida útil de anaquel viable	
		Días	Temperatura	Días	Temperatura
	Melón (Galia)	25	7°C (45°F)	3	20°C (68°F)
	Melón (Rocío de miel)	25	10°C (50°F)	3	20°C (68°F)
	Mora	21	0°C (32°F)	4	10°C (50°F)
	Nectarina	30	0°C (32°F)	3	20°C (68°F)
	Pera	91	0°C (32°F)	5	20°C (68°F)
	Piña	28	8°C (46°F)	7	20°C (68°F)
	Pitaya (Fruto del dragón)	21	10°C (50°F)	4	10°C (50°F)
	Sandía (Baby)	25	7°C (45°F)	7	20°C (68°F)
	Uva	27	1°C (34°F)	4	10°C (50°F)

## Soluciones de envasado para VEGETALES FRESCOS

Producto		Almacenamiento en frío/ transporte viable		Vida útil de anaquel viable	
		Días	Temperatura	Días	Temperatura
	Aguacate (Hass)	Contáctenos para la solución de maduración en bolsa para retail			
	Arvejas / Holantao	42	0°C (32°F)	4	10°C (50°F)
	Berenjena (Aubergine)	22	11°C (52°F)	3	20°C (68°F)
	Brócoli	28	0°C (32°F)	4	10°C (50°F)
	Calabaza / Calabacín (Zucchini)	21	8°C (46°F)	3	20°C (68°F)
	Cebolla verde	21	1°C (34°F)	4	10°C (50°F)
	Chile (Guindilla)	21	8°C (46°F)	3	20°C (68°F)
	Coles de Bruselas	40	0°C (32°F)	4	10°C (50°F)
	Coliflor	25	0°C (32°F)	4	10°C (50°F)
	Espárrago (Blanco)	40	1°C (34°F)	4	10°C (50°F)

Producto		Almacenamiento en frío/ transporte viable		Vida útil de anaquel viable	
		Días	Temperatura	Días	Temperatura
	Espárrago (Verde)	28	1°C (34°F)	4	10°C (50°F)
	Frijoles	14	6°C (43°F)	4	10°C (50°F)
	Hongos	Contáctenos para obtener más detalles			
	Lechuga	21	0°C (32°F)	4	10°C (50°F)
	Maíz (Choclo)	21	0°C (32°F)	4	10°C (50°F)
	Pepino	18	10°C (50°F)	3	20°C (68°F)
	Pimiento	28	8°C (46°F)	3	20°C (68°F)
	Puerro	28	0°C (32°F)	4	10°C (50°F)
	Quimbombó (Okra)	15	7°C (45°F)	3	20°C (68°F)
	Rábano	21	1°C (34°F)	3	20°C (68°F)
	Repollo	21	0°C (32°F)	4	10°C (50°F)
	Tomate / Tomate cherry	14	10°C (50°F)	3	20°C (68°F)

## Soluciones de envasado para

# VEGETALES MÍNIMAMENTE PROCESADOS

Producto		Almacenamiento en frío viable	
		Días	Temperatura
	Acelga	>10	7°C (45°F)
	Achicoria (Hojas)	>10	7°C (45°F)
	Achicoria (Hojas)	9-10	7°C (45°F)
	Apio (Tallos)	>10	7°C (45°F)
	Berro	9-10	7°C (45°F)
	Brócoli (floretes)	>14	2°C (36°F)
	Cebolla verde en manojo (Rallada)	~14	7°C (45°F)
	Col rizada (Kale)	10	7°C (45°F)
	Coliflor (floretes)	>14	2°C (36°F)
	Escarola	~14	7°C (45°F)

Producto		Almacenamiento en frío viable	
		Días	Temperatura
	Espinaca	~14	7°C (45°F)
	Hinojo	9-10	7°C (45°F)
	Lechuga (Escarola)	9-10	7°C (45°F)
	Lechuga (Hoja roja)	9-10	7°C (45°F)
	Lechuga (Iceberg)	9-10	7°C (45°F)
	Lechuga (Lisa Aldace)	9-10	7°C (45°F)
	Remolacha (Rallada)	9-10	7°C (45°F)
	Repollo (Troceado)	9-10	7°C (45°F)
	Zanahoria (Rallada)	9-10	7°C (45°F)

Soluciones  
de envasado  
para

# HIERBAS CULINARIAS FRESCAS

Producto	Almacenamiento en frío viable	
	Días	Temperatura
 Albahaca	7-10	10-12°C (50-54°F)
 Cebolleta	10-20	0°C (32°F)
 Coriandro	10-20	0°C (32°F)
 Eneldo	10-20	0°C (32°F)
 Menta	10-20	0°C (32°F)
 Perejil	10-20	0°C (32°F)
 Romero	10-20	0°C (32°F)
 Rúcula	10-20	0°C (32°F)
 Salvia	10-20	0°C (32°F)
 Tomillo	10-20	0°C (32°F)

Soluciones  
de envasado  
para

# HIERBAS ORIENTALES FRESCAS

Producto	Almacenamiento en frío viable	
	Días	Temperatura
 Celtuce / Wo Ju / Wo Sun Lechuga de tallo	21	2°C (36°F)
 Gai Lan Brócoli chino	19	0-1°C (32-34°F)
 Song Hua Choi Coliflor china	31	6°C (43°F)
 Yu choy Miew Choy sum Repollo chino	21	4-5°C (39-41°F)

## Limitación de responsabilidad

Dado que las condiciones de cultivo, cosecha, almacenamiento y transporte varían mucho entre productores, regiones y variedades, StePacPPC desestima expresamente toda responsabilidad por la integridad y calidad de los productos y/o cualquier otro contenido colocado en los envases de StePacPPC, o por el daño a los mismos.

# CAPACIDADES E INSTALACIONES DE I+D

- ✓ 4 científicos de postcosecha, 2 ingenieros de polímeros
- ✓ Laboratorio de postcosecha de última generación (Israel) 9 cámaras de almacenamiento en frío
- ✓ Variedad de equipos para análisis de postcosecha y envases
- ✓ Laboratorio de microbiología
- ✓ Laboratorio adicional de postcosecha en Brasil
- ✓ Laboratorio de envasado automatizado (Israel)
  - ✓ Extruso de laboratorio de 3 capas
  - ✓ Equipos Flow pack
  - ✓ Equipos de Termosellado
  - ✓ Equipos analíticos



CÁMARAS DE ALMACENAMIENTO EN FRÍO

Los clientes se pueden beneficiar de estas capacidades e instalaciones para el desarrollo y simulaciones de nuevos productos, ensayos y evaluaciones comparativas (benchmarking).



LABORATORIO DE  
MICROBIOLOGÍA



EQUIPOS DE POSTCOSECHA



EXTRUSORA DE 3 CAPAS



MAQUINAS FLOW PACK

# POR QUÉ StePacPPC

## Desempeño de materiales

- ✓ Films únicos con tasas variables de transmisión de vapor de agua (WVTR).
- ✓ Los films están diseñados para proveer propiedades óptimas de extensión de vida útil en base a los principios de Atmósfera Modificada (AM) y Humedad Modificada (HM).
- ✓ La propiedad intelectual y los conocimientos de fabricación de StePacPPC permiten la extrusión y producción de estructuras complejas y su posterior conversión a diversos formatos de envasado.

## Conocimiento de Aplicaciones

- ✓ Expertos en fisiología y patología de plantas y su interacción con el diseño de envases.
- ✓ Soluciones personalizadas: Cerca de 25 diferentes estructuras de film AM/HM, que nos permiten proveer soluciones a medida para más de 60 diferentes tipos de productos en varios formatos.
- ✓ ¡Tenemos 30 años de experiencia en esto!

## Servicio

- ✓ Enfoque holístico apoyado por abundantes conocimientos de postcosecha y la comprensión de los prerrequisitos para el uso exitoso del Envasado de Atmósfera Modificada.
- ✓ Proveedores de soluciones pragmáticas.

StePacPPC ofrece la más amplia variedad de formatos y soluciones para la extensión de la vida útil de los productos frescos del mercado, sirviendo a clientes en todo el mundo.

Nuestra presencia es reconocida en todo el mundo, ya que lideramos el camino para revolucionar la industria de los productos frescos con soluciones de envases innovadores y fiables.

**Su opción número uno en envases para la extensión de la vida útil.**



### México

Crawford Packaging Mexico  
**+52 1 442 152 8285**  
hola@crawfordmexico.com  
www.crawfordmexico.com

## Principales Ubicaciones

**PPC Flexible Packaging**  
Utah, USA  
**+1 (801) 465-1300**  
Joe Bradford  
joe.bradford@ppcflex.com  
"Se habla español"

**StePacPPC**  
Tefen, Israel  
**+972 (4) 612-3500**  
info@stepacppc.com

**StePacPPC Brasil LTDA .**  
Sao Paulo Brasil  
**+55 (11) 3596-7450**  
ivot@stepacppc.com  
**+55 (11) 9 8932 3172**  
marcelb@stepacppc.com  
**+55 (11) 9 7534 4414**

## Red de Representantes de ventas

### Alemania

Lorentzen & Sievers GmbH  
**+49 4193 98 0 99-0**  
info@lorentzen-sievers.de

### América Central – Guatemala

Koffee Seedz Guatemala S.A.  
Rafael Asturias  
**+502 5515 3436**  
rafael@koffeegt.com

### Argentina

RYM Servicios Postcosecha  
S.R.L.  
Eugenia Arboit  
**+54 (9) 261 (15) 4709322**  
eugeniaarboit@gmail.com

### Australia

J-Tech Systems  
**+61 2 6049 5000**  
sales@jtechsystems.com.au

### Brasil

Yoshida & Hirata Ltda  
Mr. Carlos Shizuo  
**+55 (15) 99645-3273**  
shizuo@yoshidanet.com.br

### Canadá

Crawford Packaging Inc  
**+519-659-0507**  
info@crawfordpackaging.com

### Chile

EMPACK LTDA.  
Daniela llabaca F.  
**+56 9 7709 4102**  
dilabaca@empack.cl

### Colombia

Segurpack De Colombia  
Ing. Diego Alejandro Barrera  
**+57 601 4746059**  
**+57 311 3333069**  
info@segurpack.co

### Ecuador

Temkito  
Antonio Serrano  
**+593 99469 5437**  
ventas@temkito.com

### España

Agroborges  
Xavier Minguet Roca  
**+34 973142801**  
xminguet@agroborges.com

### Grecia

PrePac S.A.  
**+30 210 555-0226**  
elenat@prepac.gr

### India

Haitech Solutions Pvt Ltd.  
**+91 8657425497**  
**+91 9833358441**  
haitechagri@haitech-group.com

### Italia

Carton Pack  
**+39 080 4771440**  
giannileone@cartonpack.com

### Japón

Mitsui & Co. Plastics Ltd.  
Mika Yamahishi (Ms.)  
**+81 90 9291 3977**  
mi.yamanishi@mitsui-plastics.com

### Marruecos

Graphiscript  
**+212 660 17 71 67**  
**+212 662 82 58 68**  
houria.sud@graphiscript.com

### Perú

Fiamma S.a.c.  
Diego Ferrero Ghislieri  
**+51 972 638 349**  
diego@fiammaperu.com

### Polonia

Phu Puch  
Alicia Pietroń – Łuszczynska  
**+48 506 317 442**  
a.pietron@puch.com.pl

### Reino Unido

Kelly Williams  
**+44 (0)7483 032315**  
kellyw@stepacppc.com

### Sudáfrica

Precool Manufacturing Co.  
Ari Zwick  
**+27-82-440 2361**  
ari@precool.co.za

### Turquía

Pia Frucht Gida  
**+90 236 654 4420**  
pia@piafrucht.com

Packaging Materials

CERTIFICATED

CERTIFICADO: BRC IPO, HACCP,  
ISO 9001:2015, ISO 14001:2015,  
ISO 45001:2018, and REDcert<sup>2</sup>



StePacPPC 2024©  
Todos los derechos  
reservados

POR FAVOR RECLICLAR

# StePac PPC