

Упаковка для кондитерских изделий

Промышленный образец является упаковкой для кондитерских продуктов, а именно для различного вида и вкуса суфле.

Известна «Упаковка, характеризующаяся выполнением в форме параллелепипеда складной конструкции; наличием закрывающих трапециевидных клапанов; выполнением основного фона граней зеленого цвета; наличием на передней грани белой прямоугольной зоны, на которой расположена шрифтовая надпись, выполненная прямым рубленным шрифтом контрастного цвета к цвету прямоугольной зоны, и логотип предприятия - изготовителя, размещенный на участке зеленого цвета; наличием на одной из торцевых граней шрифтовой надписи, выполненной шрифтом, стилизованным под рукописный, расположенной в графическом элементе в виде оттиска круглой печати; наличием на гранях четырехугольных графических элементов желтого цвета, длинные стороны которых выделены белыми полосами, при этом три элемента выполнены в форме прямоугольников, а один, размещенный на передней грани, в виде параллелограмма.

Промышленный образец взят за прототип.

Упаковка для кондитерских изделий характеризуется выполнением в форме вертикального параллелепипеда складной конструкции, а именно: выполнением из светлого листового материала в виде развертки с линиями перегибов, с визуальным разделением корпуса параллелепипеда на три части, при этом верхняя часть выполнена самой высокой по отношению к средней и нижней частям, средняя часть выполнена с высотой примерно 1/3 от высоты верхней части и с гармошкообразной поверхностью, нижняя часть выполнена наименьшей по высоте, ближе к нижнему краю верхней части расположены фигурные полосы переменной ширины с фестончатым краем в виде облаков, выполненные в бежево-серо-голубой гамме. Таким образом, цветовой фокус упаковки размещен в зоне гармошкообразной части. На лицевой грани упаковки в ее светлой верхней части размещена шрифтовая надпись названия продукта, выполненная в два ряда серым цветом, при этом под надписью выполнена волнистая черта из двух частей с разделяющей точкой между ними, выполненные бежевым цветом.

На всех остальных гранях корпуса размещены информационные блоки графических и шрифтовых элементов в сером и темно-сером цветах, отражающие состав и характеристики товара, название производителя, реквизиты производства, сроки использования и прочее.

Крышка упаковки решена в привычном, хорошо зарекомендовавшем себя и знакомом потребителю выполнении - сверху, в виде откидного клапана с замком, что

хорошо видно на изображениях развертки. Все клапаны, выполненные в верхних частях упаковки, участвующие в закрывании выполнены с закругленными углами. Все остальные части развертки, участвующие в образовании и скреплении упаковки выполнены прямоугольными.

Рельефная часть корпуса, в собранном виде имитирующая раздвижные меха гармони, является эмоциональным обращением к потребителю на интуитивном, ассоциативном уровне, тем самым создавая пример идентификации стиля не столько по графике, сколько по мотивирующему к тактильному контакту образу.

Упаковка для кондитерских изделий выполняется из пищевого картона с ламинацией, путем вырубки заготовок упаковки и их последующего сложения по граням и гофрированным частям.



«Вы держите в руках удивительный продукт – печенье с суфле «Beifang chocolates».

Вы можете просто насладиться его вкусом. А можете подогреть в микроволновой печи и у вас получится замечательный десерт! **Минус, это так вкусно!** К тому же то полезная сладость, она содержит глюкозу и поддерживает Ваши силы в течении дня.

Печенье с начинкой «Beifang chocolates» «Печенье с суфле»

Состав: мука пшеничная, сахар-песок, маргарин, вода питьевая, соль поваренная пищевая, патока крахмальная, глюкоза, желатирующий агент – желатин пищевой, влагоудерживающий агент – сорбит, молочный белок сухой, ароматизатор «Ванилин». Конфеты противопоказаны при индивидуальной непереносимости яичного белка. Продукт полностью готов к употреблению. Пищевая ценность 100г продукта: белков - 5,1 г, жиров - 0г, углеводов - 83,7. Энергетическая ценность: 307ккал-1285кДж.

Срок годности со дня изготовления: 6 месяцев. Хранить в сухом прохладном месте, защищенном от солнечных лучей, при температуре 18 +/- 5 и относительной влажности воздуха не более 75%. При открытии хранения продукта возможно подсыхание. Для сохранения потребительских свойств, продукт рекомендуется хранить в закрытом виде. По вопросам качества продукции обращайтесь к изготовителю. Изготовитель: ООО «Бейфэнг шоколаты», Россия, 620085, Екатеринбург, ул. Титова, 33 в, тел: +7(343)380-20-02; info@beifang.ru СТО-44665870-001-9000

Вариант приготовления:

Попробуйте изумительный десерт: поставьте порцию печенье с суфле «Beifang chocolates» в микроволновую печь на 15 секунд. Выньте и положите кусочек шоколада.

Еще больше сладких рецептов на beifang.ru

ПЕЧЕНЬЕ
с
СУФЛЕ

95 г





ПЕЧЕНЬЕ
с
СУФЛЕ

95 г

«Вы держите в руках замечательный продукт – печенье с суфле «Моя мама»! Вы можете просто насладиться его вкусом. А можете испечь в микроволновой печи и у вас получится замечательный десерт! **Моя мама** для вас всегда! Кто-то еще поленится сладость, она сохранит сполону и подарит Вашим близким в печенье дни.