



MONÓMERO[®]

INDÚSTRIA DE PLÁSTICOS, LDA





Sobre nós

— Sobre nosotros — About us

A Monómero foi constituída em 2001, com o propósito corporativo de fabricar/transformar matérias plásticas. Destaca-se em equipamentos de coextrusão (multicamadas), flexografia de 8 cores de elevada qualidade e laminação com adesivos sem solventes. O constante investimento em I&D com recursos próprios e em estreita colaboração com universidades e petroquímicas, levou a uma evolução na redução das espessuras dos filmes e melhorias das propriedades físicas, óticas e de barreira a gases, vapor de água, oxigénio, aromas, luz e todos os agentes deterioráveis, tendo permitido importantes e apreciáveis vantagens para os utilizadores finais.

A Monómero se constituyó en 2001 con el objetivo corporativo de fabricar / procesar productos plásticos. Nos destacamos en equipos de coextrusión (multicapas), flexografía de 8 colores y laminación de alta calidad con adhesivos sin solventes. La inversión constante en investigación y desarrollo con sus propios recursos y en estrecha colaboración con universidades y fábricas petroquímicas, ha llevado a avances en la reducción del espesor de las películas y mejoras en su física, óptica y barrera a los gases, vapor de agua, oxígeno, olores, luz y todos los agentes de deterioro que llevaron a considerables ventajas para los usuarios finales.

Monómero was constituted in 2001 with the corporate purpose of manufacturing / processing plastic products. We stand out in coextrusion equipment (multilayers), flexography of 8 colors and lamination of high quality with adhesives without solvents. The constant investment in research & development with its own resources and in close collaboration with universities and petrochemical factories, has led to progress in reducing the thickness of films and improvements in its physics, optics and barrier to gases, water vapor, oxygen, scents, light and all deteriorative agents that led to considerable advantages for end-users.



Indústria Vertical

— Indústria Vertical — Vertical Industry

Extrusão, flexografia, laminação e acabamento. A atividade industrial da Monómero é baseada num layout rigoroso e equipamentos de ponta, alguns incorporando requisitos especiais relacionados estritamente ao desenvolvimento do nosso método de produção diferenciador e/ou ao produto final, bem como a redução de desperdícios e tempos de preparação.

Extrusión, flexografía, laminación y acabado. La actividad industrial de Monómero se basa en un diseño estricto y equipos de alta gama, algunos de los cuales incorporan requisitos especiales estrictamente relacionado con el desarrollo de nuestro método de producción diferenciador y / o el producto final, así como la reducción de residuos y tiempos de preparación.

Extrusion, flexography, lamination and finishing. The industrial activity of Monómero is based on a strict layout and high-end equipment, some of it incorporating special requirements strictly related to development of our differentiating production method and/or the final product, as well as reduction of waste and setup times.

Objetivos — Metas — Goals

Objetivando a produção de filmes e embalagens flexíveis termoplásticos, especialmente para utilizações primárias e, sobretudo, na área alimentar, o projeto Monómero foi criado nas vertentes de:

Con el objetivo de producir películas y envases termoplásticos flexibles, especialmente para usos primarios en el área de alimentos, el proyecto Monómero se creó en las áreas de:

Aiming to produce films and flexible thermoplastic packaging, specially for primary uses in food area, the Monómero project was created in the following areas:

- **Inovação**
- **Baixos custos finais**
- **Proteção ambiental**

- **Innovación**
- **Bajos costos finales**
- **Protección del medio ambiente**

- **Innovation**
- **Low final costs**
- **Environmental protection**

Informação importante

— *Información importante* — *Important information*

PT - A Monómero produz sacos e filmes com a denominação Dbag®, para conservação em atmosfera controlada de produtos hortofrutícolas e ervas aromáticas. Estas embalagens têm como finalidade aumentar o tempo de armazenamento em condições específicas aumentando assim a durabilidade dos produtos e mantendo as suas propriedades. Consequentemente existe uma redução substancial do desperdício alimentar associado a esta etapa, aumentando assim a sustentabilidade da cadeia. Isto possibilita que desfrute dos seus aromas e sabores incomparáveis e das suas propriedades nutricionais, com a melhor qualidade.

ES - Monómero produce bolsas y películas con el nombre Dbag®, para la conservación en atmósfera controlada de productos hortofrutícolas y hierbas aromáticas. Estos paquetes están destinados a aumentar la vida útil en condiciones específicas, lo que aumenta la durabilidad de los productos y mantiene sus propiedades. En consecuencia, existe una reducción sustancial del desperdicio alimentario asociado a esta etapa, aumentando así la sostenibilidad de la cadena. Esto posibilita que disfrute de sus aromas y sabores incomparables y de sus propiedades nutricionales, con la mejor calidad.

ENG - Monómero produces bags and films with the name Dbag®, for controlled atmosphere conservation of horticulture products and aromatic herbs. These packages are intended to increase shelf life under specific conditions, thereby increasing the durability of the products and maintaining their properties. Consequently there is a substantial reduction of the food waste associated with this step, thus increasing the sustainability of the chain. This allows you to enjoy its incomparable aromas and flavors and nutritional properties, with the best quality.

Dbag® para frutas, vegetais e ervas aromáticas

— Dbag® para frutas, vegetales e hierbas aromáticas

— Dbag® for fruits, vegetables and aromatic herbs

PRODUTO PRODUCTO / PRODUCT		DISPONIBILIDADE DISPONIBILIDAD / AVAILABILITY			ARMAZENAMENTO FRIO ALMACENAMIENTO FRIO / COLD STORAGE	DURAÇÃO DURACION / SHELF LIFE
	Frutas Frutas / Fruits	Sacos para granel Empaques para granel / Bulk bags	Embalagem pequenas quantidades Embalaje para ventas al por menor Preformed retail packaging	Filme Flow-Pack Paquetes Flow-Pack Flow-Pack Film	Os tempos de armazenamento e vida útil são representativos da experiência da Monómero com esses produtos. O armazenamento real e o prazo de validade dependem do manejo da colheita e pós-colheita. Portanto, os dados abaixo devem ser considerados apenas como um guia.	
	Vegetais Vegetales / Vegetables				Los tiempos de almacenamiento y vida útil son representativos de la experiencia de Monómero con estos productos. El almacenamiento real y la vida útil dependen del cultivo y del manejo posterior a la cosecha. Por lo tanto, los datos a continuación deben considerarse solo como una guía.	
	Ervas Aromáticas Hierbas aromáticas / Aromatic Herbs				The storage and shelf life times are representative of Monómero's experience with these products. Actual storage and shelf life is dependent on cultivation and post-harvest handling. Therefore, the below data should be viewed as a guideline only.	
	Abacaxi Piñas / Pineapples	✓			28 dias a 8°C 28 days at 8°C	
	Ameixas Ciruelas / Plums	✓			60 dias a 0°C 60 days at 0°C	
	Amoras Moras / Blackberries	✓			21 dias a 0°C 21 days at 0°C	
	Bananas Plátanos / Bananas	✓	✓		30 dias a 7°C 30 days at 7°C	
	Cerejas Guindas / Cherries	✓	✓	✓	60 dias a 0°C 60 days at 0°C	
	Damascos Albaricoques / Apricots	✓			30 dias a 0°C 30 days at 0°C	
	Framboesas Frambuesas / Raspberries	✓	✓	✓	18 dias a 0°C 18 days at 0°C	
	Groselha Grosella / Currant	✓			18 dias a 0°C 18 days at 0°C	
	Kiwis Kiwis / Kiwis	✓			5,5 meses a 0°C 5,5 months at 0°C	
	Lichias Lichis / Lychees	✓			20 dias a 5°C 20 days at 5°C	
	Maracujá Maracuya / Passion fruit	✓	✓		28 dias a 8°C 28 days at 8°C	
	Melancia Sandia / Watermelon	✓			25 dias a 7°C 25 days at 7°C	
	Melões Melones / Melons	✓			25 dias a 9°C 25 days at 9°C	
	Mirtilos Arándanos / Blueberries	✓			45 dias a 0°C 45 days at 0°C	
	Morangos Fresas / Strawberries	✓	✓	✓	14 dias a 0°C 14 days at 0°C	

Dbag® para frutas, vegetais e ervas aromáticas

— Dbag® para frutas, vegetales e hierbas aromáticas — Dbag® for fruits, vegetables and aromatic herbs

PRODUTO PRODUCTO / PRODUCT		DISPONIBILIDADE DISPONIBILIDAD / AVAILABILITY		ARMAZENAMENTO FRIO ALMACENAMIENTO FRIO / COLD STORAGE	DURAÇÃO DURACION / SHELF LIFE
	Frutas Frutas / Fruits	Sacos a granel Bolsas a granel / Bulk bags	Embalagem de varejo pré-formada Embalaje al por menor preformado Preformed retail packaging	Filme Flow-Pack Paquetes Flow-Pack Flow-Pack Film	<p>Os tempos de armazenamento e vida útil são representativos da experiência da Monómero com esses produtos. O armazenamento real e o prazo de validade dependem do manejo da colheita e pós-colheita. Portanto, os dados abaixo devem ser considerados apenas como um guia.</p> <p>Los tiempos de almacenamiento y vida útil son representativos de la experiencia de Monómero con estos productos. El almacenamiento real y la vida útil dependen del cultivo y del manejo posterior a la cosecha. Por lo tanto, los datos a continuación deben considerarse solo como una guía.</p> <p>The storage and shelf life times are representative of Monómero's experience with these products. Actual storage and shelf life is dependent on cultivation and post-harvest handling. Therefore, the below data should be viewed as a guideline only.</p>
	Vegetais Vegetales / Vegetables				
	Ervas Aromáticas Hierbas aromáticas / Aromatic Herbs				
	Nectarinas Nectarinas / Nectarines	✓			30 dias a 0°C 30 days at 0°C
	Peras Peras / Pears	✓			91 dias a 0°C 91 days at 0°C
	Pêssegos Melocotones / Peaches	✓			30 dias a 0°C 30 days at 0°C
	Romãs Granadas / Pomegranates	✓ ✓		✓	60 dias a 6°C 60 days at 6°C 90 dias a 10°C 90 days at 10°C
	Uvas Uvas / Grapes	✓			27 dias a 1°C 27 days at 1°C
	Abóbora Calabacines / Squash	✓	✓		21 dias a 8°C 21 days at 8°C
	Alhos Ajos / Garlic	✓			60 dias a 0°C 60 days at 0°C
	Alhos (descascados) Ajos (pelados) / Garlic (peeled)	✓			21 dias a 0°C 21 days at 0°C
	Alho-Porro Puerros / Leeks	✓			28 dias a 0°C 28 days at 0°C
	Brócolos Brócoli / Broccoli	✓	✓	✓	28 dias a 0°C 28 days at 0°C
	Broccolinis (caule tenro) Brocolini (tallo tierno) / Broccolini (tender stem)		✓	✓	24 dias a 0°C 24 days at 0°C
	Cebolas Verdes Cebollas Verdes / Green Onions	✓	✓	✓	21 dias a 1°C 21 days at 1°C
	Cenouras Zanahorias / Carrots	✓			40 dias a 0°C 40 days at 0°C
	Couve-flor Coliflor / Cauliflower	✓			25 dias a 0°C 25 days at 0°C
	Couve de Bruxelas Coles de Bruselas / Brussels Sprouts	✓		✓	40 dias a 0°C 40 days at 0°C
	Ervilhas Pois / Snow Peas	✓	✓	✓	42 dias a 0°C 42 days at 0°C

PT/ES/ENG


www.monomero.pt

Dbag® para frutas, vegetais e ervas aromáticas

— Dbag® para frutas, vegetales e hierbas aromáticas — Dbag® for fruits, vegetables and aromatic herbs

PRODUTO PRODUCTO / PRODUCT		DISPONIBILIDADE DISPONIBILIDAD / AVAILABILITY			ARMAZENAMENTO FRIO ALMACENAMIENTO FRIO / COLD STORAGE	DURAÇÃO DURACION / SHELF LIFE
	Frutas Frutas / Fruits	Sacos a granel Bolsas a granel / Bulk bags	Embalagem de varejo pré-formada Embalaje al por menor preformado Preformed retail packaging	Filme Flow-Pack Paquetes Flow-Pack Flow-Pack Film	Os tempos de armazenamento e vida útil são representativos da experiência da Monómero com esses produtos. O armazenamento real e o prazo de validade dependem do manejo da colheita e pós-colheita. Portanto, os dados abaixo devem ser considerados apenas como um guia.	
	Vegetais Vegetales / Vegetables				Los tiempos de almacenamiento y vida útil son representativos de la experiencia de Monómero con estos productos. El almacenamiento real y la vida útil dependen del cultivo y del manejo posterior a la cosecha. Por lo tanto, los datos a continuación deben considerarse solo como una guía.	
	Ervas Aromáticas Hierbas aromáticas / Aromatic Herbs				The storage and shelf life times are representative of Monómero's experience with these products. Actual storage and shelf life is dependent on cultivation and post-harvest handling. Therefore, the below data should be viewed as a guideline only.	
	Espargos (brancos) Espárragos (blancos) / Asparagus (white)	✓	✓	✓	40 dias a 1°C 40 days at 1°C	
	Espargos (verdes) Espárragos (verdes) / Asparagus (green)	✓	✓	✓	28 dias a 1°C 28 days at 1°C	
	Feijões Haricots / Beans	✓	✓	✓	14 dias a 6°C 14 days at 6°C	
	Malaguetas Chiles / Chili Peppers	✓	✓	✓	21 dias a 8°C 21 days at 8°C	
	Milho Maiz / Corn	✓	✓	✓	21 dias a 0°C 21 days at 0°C	
	Pastinacas Chirivias / Parsnips	✓	✓	✓	21 dias a 0°C 21 days at 0°C	
	Pepinos Pepinos / Cucumbers	✓	✓	✓	18 dias a 10°C 18 days at 10°C	
	Pimentões Sweet Pepper	✓	✓	✓	28 dias a 8°C 28 days at 8°C	
	Quiabo Okra / Okra	✓	✓	✓	15 dias a 7°C 15 days at 7°C	
	Rabanetes Rábanos / Radishes	✓	✓	✓	21 dias a 1°C 21 days at 1°C	
	Repolho Repollo / Cabbage	✓	✓	✓	21 dias a 0°C 21 days at 0°C	
	Tomates Cereja Tomates Cherry / Cherry Tomatoes	✓	✓	✓	14 dias a 10°C 14 days at 10°C	
	Basílico Albahaca / Basil	✓	✓	✓	15 dias a 12°C 15 days at 12°C	
	Cebolinho Cebolletas / Chives	✓	✓	✓	15 dias a 2°C 15 days at 2°C	
	Coentros Cilantro / Coriander	✓	✓	✓	21 dias a 2°C 21 days at 2°C	
	Endro Eneldo / Dill	✓	✓	✓	15 dias a 2°C 15 days at 2°C	
	Menta Menta / Mint	✓	✓	✓	20 dias a 2°C 20 days at 2°C	
	Salsa Perejil / Parsley	✓	✓	✓	30 dias a 2°C 30 days at 2°C	
	Sálvia Salvia / Sage	✓	✓	✓	11 dias a 2°C 11 days at 2°C	
	Tomilho Tomillo / Thyme	✓	✓	✓	15 dias a 2°C 15 days at 2°C	



Rua do Barco, N.º22
Padim da Graça
4700-670 Padim da Graça
Braga - Portugal

T. +351 253 602 000

F. +351 253 602 009

M. monomero@monomero.pt

www.monomero.pt

A Monómero não tem controle sobre a agricultura, colheita, práticas pós-colheita e condições em que os produtos agrícolas são produzidos, embalados e transportados, e embora se faça todos os esforços para garantir que as informações fornecidas nesta brochura sejam precisas, a Monómero não tem responsabilidade (direta ou indireta) por produtos colocados em embalagens Dbag® e não garante que as suas embalagens sejam adequadas para qualquer finalidade específica.

A Monómero no tiene control sobre la agricultura, la cosecha, las prácticas post-cosecha y las condiciones en que los productos agrícolas son producidos, envasados y transportados, y si se hace todo lo posible para garantizar que la información proporcionada en este folleto sea exacta, a Monómero no tiene responsabilidad (directa o indirecta) por productos colocados en envases Dbag® y no garantiza que sus embalajes sean adecuados para cualquier propósito específico.

Monómero has no control over agriculture, harvesting, post-harvest practices, and conditions under which agricultural products are produced, packaged, and transported, and every effort is made to ensure that the information provided in this brochure is accurate, Monómero has no responsibility (direct or indirect) for products placed on Dbag® packaging and does not guarantee that its packaging is suitable for any specific purpose.