

АМИСТАЙЛ ФТ



Технологический регламент



Телефон горячей линии
8 800 500-85-85 — для России
+7 863 255-85-85 — для зарубежья

346703, Ростовская область
Аксайский район, х. Ленина,
ул. Онучкина, 72

info@atlantis-pak.ru
www.atlantis-pak.ru



1.

Назначение

Данный технологический регламент описывает процесс упаковки пищевых продуктов с использованием плёнки АМИСТАЙЛ ФТ.

Плётка АМИСТАЙЛ ФТ – многослойная, термоусадочная, паро-, газо- непроницаемая, термосвариваемая плётка, изготавливается из полиамида, полиолефина, полиэтилентерефталата, EvOH и адгезива (модифицированного полиэтилена), разрешённых к применению в пищевой промышленности Минздравом РФ. Качество сырья, используемого для изготовления плётки, подтверждено российскими и международными сертификатами качества.

Плётка АМИСТАЙЛ ФТ изготавливается по ТУ 22.21.30-052-27147091-2012 и предназначена для вакуумной вторичной упаковки разнообразных пищевых продуктов (мясопродукты, мясо охлажденное и замороженное, мясо птицы охлажденное и замороженное, колбасные и деликатесные изделия, рыба охлажденная и мороженая, сыры и сырная продукция) с целью увеличения сроков годности.

Плётка АМИСТАЙЛ ФТ предназначена для работы на автоматических упаковочных машинах горизонтального типа и является альтернативой термоусадочным пакетам.

Сроки годности пищевых продуктов, упакованных с использованием плётки АМИСТАЙЛ ФТ, устанавливаются изготовителем и согласуются в порядке, определенном законодательством.

2.

СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

Сочетание в структуре плётки АМИСТАЙЛ ФТ различных полимерных материалов обеспечивает:

- отличную свариваемость в широком диапазоне температур;
- оптимальную термоусадку, позволяющую создать привлекательную упаковку;
- высокие прочностные и антипрокольные свойства для обеспечения сохранности упакованных продуктов на стадиях транспортировки и складирования;
- привлекательный внешний вид упаковочного материала (прозрачность и блеск), что делает плётку практически незаметной на продукте;

Телефон горячей линии
8 800 500-85-85 — для России
+7 863 255-85-85 — для зарубежья

346703, Ростовская область
Аксацкий район, х. Ленина,
ул. Онучкина, 72

info@atlantis-pak.ru
www.atlantis-pak.ru



- высокие барьерные свойства в отношении кислорода и паров воды;
- высокую термостойкость, что позволяет осуществлять запайку упаковочных единиц на вакуумном оборудовании внахлест.

Таким образом, сочетание в структуре пленки различных полимерных материалов обеспечивает сохранность продуктов, продлевает их сроки годности, позволяет упаковывать пищевые продукты различного размера и формы на высокоскоростном автоматическом оборудовании.

Отсутствие хлорсодержащих веществ повышает экологичность пленки АМИСТАЙЛ ФТ - утилизация упаковки, не содержащей хлорсодержащих веществ, наносит меньший вред окружающей среде.

Информация о технических характеристиках плёнки АМИСТАЙЛ ФТ приведена в Продуктовой спецификации.

3. АССОРТИМЕНТ

Толщина пленки 45 мкм (возможно исполнение плёнки с толщиной 75 мкм).

Ширина пленки 200 - 700 мм (с шагом 5 мм)

Цвет: бесцветная

Маркировка: возможно нанесение одноцветной, многоцветной или полноцветной печати красками на основе летучих растворителей.

Формы поставки: рулоны на картонных шпулях диаметром 76 мм, стандартный метраж пленки в одном рулоне 500 или 1000 м.

4. ТЕХНОЛОГИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛЁНКИ

4.1. Хранение и транспортировка плёнки

4.1.1. Плёнка должна храниться в закрытых сухих помещениях. Хранение должно осуществляться на расстоянии не менее 800 мм от нагревательных приборов, в отсутствие сильно пахнущих, агрессивных веществ, при температуре от + 5 °С до + 35 °С и относительной влажности не более 80 %.

4.1.2. Транспортировка пленки должна осуществляться при температурах, не превышающих 40 °С, попадание прямых солнечных лучей не допускается.



4.1.3. Плёнка, хранившаяся при температуре ниже 0 °С, перед использованием должна быть выдержана при комнатной температуре не менее суток без вскрытия заводской упаковки.

4.2. Определение ширины плёнки

Ширина пленки зависит от формы, ширины и высоты продукта и может быть приблизительно рассчитана по следующей формуле:

$$2 \times (\text{ширина продукта} + \text{высота продукта}) + 40 \text{ мм}$$

4.3. Упаковка пищевой продукции

Упаковка пищевой продукции в плёнку АМИСТАЙЛ ФТ осуществляется в производственном помещении, отвечающем требованиям правил и норм пищевой безопасности.

Упаковка заключается в температурном запаивании продукта в герметичный пакет, формируемый из термоусадочной пленки в автоматическом режиме.

Процесс упаковки пищевой продукции в плёнку АМИСТАЙЛ ФТ включает стадии:

- формирования термоусадочного пакета вокруг продукта
- вакуумирования и сварки упаковочной единицы
- термоусадки

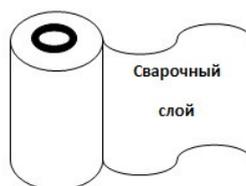
С целью обеспечения стабильного процесса упаковки продукции следует соблюдать рекомендуемые производителем режимы работы упаковочного оборудования.

Формирование термоусадочного пакета

Установка пленки на автоматическое сварочное оборудование должна осуществляться согласно требованиям производителя данного оборудования в соответствии со схемой заправки.

Плёнка АМИСТАЙЛ ФТ имеет термосвариваемый слой из полиэтилена (PE), расположенный на внутренней стороне полотна пленки.





Укладка продукции на плёнку АМИСТАЙЛ ФТ может производиться вручную или автоматически, при укладке продукции необходимо следить, чтобы размер продукта соответствовал ширине пленки. Необходимо исключать попадание продукта в сварочную зону пленки, так как это может привести к развакуумации упаковки.

В процессе работы необходимо следить, чтобы пленка находилась в натянутом состоянии.

Настройки оборудования (температура сварки, количество упаковок в минуту и пр.) подбираются индивидуально.

Сварочный шов должен быть ровным и непрерывным, с четким отпечатком сварочного элемента, без признаков прожигания пленки.

Если качество запайки швов неудовлетворительно необходимо проверить значения установленных температур.

Температура сварки плёнки АМИСТАЙЛ ФТ варьируется в зависимости от размера, формы продукта и скорости работы оборудования и находится в диапазоне 110 – 190 °С.

Для запайки продольного шва рекомендуются температуры 130 – 190 °С.

Для запайки поперечного шва рекомендуются температуры 110 – 150 °С.

4.3.2. Вакуумирование и сварка

Вакуумирование сформированных из плёнки АМИСТАЙЛ ФТ пакетов осуществляется на машинах камерного типа.

В ходе работы необходимо держать в чистоте зону сварки, не допускается наличие посторонних включений, а также проплавов защитного покрытия нагревательного элемента.

Для улучшения внешнего вида упаковки пакет с продукцией необходимо укладывать в зону вакуумирования как можно ближе к термосваривающей



планке и избегать складок пакета на планке во избежание последующего развакуумирования.

Рекомендуемая глубина вакуума 95 – 98 % (остаточное давление ~ 4,9 кПа). Глубина вакуума устанавливается в зависимости от содержания влаги в продукте. При упаковке продукции с высоким содержанием влаги глубина вакуума должна быть снижена.

Для проверки герметичности сварочных швов рекомендуется использовать специальные инструменты.

4.3.3. Термическая усадка

Термическую усадку пакета с продукцией осуществляют в термоусадочных танках или термоусадочных туннелях путем погружения пакета с продуктом в горячую воду или орошением его горячей водой (паром) с температурой от 85 °С до 95 °С в течение 2 – 3 секунд.

После этого упакованный продукт можно отправлять на взвешивание, этикетирование и дальнейшее хранение.

4.4. Транспортировка и хранение продукции

Транспортировка и хранение продукции, упакованной с использованием плёнки АМИСТАЙЛ ФТ, осуществляются в соответствии с нормативной документацией на эту продукцию (ГОСТ, ТУ).

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Срок годности плёнки АМИСТАЙЛ ФТ – 1 год с даты изготовления до момента использования при соблюдении условий транспортировки и хранения на складах потребителя и сохранения целостности заводской упаковки.

При производстве с\к, с\в колбас, после набивки колбасные изделия направляются на копчение и созревание согласно технической документации по производству данного вида продукции.

Во время производства колбас данного типа на поверхности батончиков могут накапливаться тяжёлые фракции компонентов дыма. Благодаря особенностям структуры оболочки они не могут проникнуть через оболочку и остаются на её поверхности. При образовании конденсата на поверхности батончика происходит взаимодействие этих веществ с влагой и тем самым может образовываться так называемый «эффект липкости». Данный эффект полностью исчезает в дальнейшем при продолжении процесса сушки и созревания колбасных изделий.

Наличие подобного эффекта частично связано с удержанием веществ



содержащих полициклические ароматические углеводороды (ПАУ) на поверхности оболочки Айцел Премиум. Более подробно это явление изучалось в исследовании ФГБНУ «ВНИИМП им. В.М. Горбатова», посвященном сравнительному анализу качества колбасных изделий в различных видах колбасных оболочек (в т.ч. сравнительной канцерогенности колбасных изделий в разных видах оболочек).

Телефон горячей линии
8 800 500-85-85 — для России
+7 863 255-85-85 — для зарубежья

346703, Ростовская область
Аксайский район, х. Ленина,
ул. Онучкина, 72

info@atlantis-pak.ru
www.atlantis-pak.ru

