



АТЛАНТИС-ПАК

Лидер Инновационных
Упаковочных Решений

ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ ПАКЕТЫ **амивак**

АМИВАК МВЛ

Технологический регламент



1. НАЗНАЧЕНИЕ

Термоусадочные пакеты **АМИВАК МВЛ** - среднебарьерные пакеты, предназначенные для упаковки под вакуумом, хранения и реализации колбасных изделий; деликатесной продукции; сыров без созревания; мягких и рассольных сыров; сыров в порционной нарезке.

Данные пакеты **не** предназначены для упаковки следующей продукции:

- продуктов на кости;
- продуктов в декоративной обсыпке, с грубыми включениями;
- продуктов сухого посола, с остатками кристаллов соли на поверхности;
- продуктов с грубыми и острыми краями.

Пакеты **АМИВАК МВЛ** изготавливаются из рукавной многослойной пленки по ТУ 2297-007-27147091-2000 из полиамида, полиэтилена и модифицированного полиолефина имеющих соответствующие разрешающие сертификаты.

Пакеты **АМИВАК МВЛ** соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», что подтверждается декларацией о соответствии, принятой в установленном порядке.

Производство, применение, хранение и транспортировка пакетов, не наносит вред окружающей среде и здоровью человека.

1.1. Сроки годности мясной продукции в пакетах АМИВАК МВЛ

Таблица 1 – Сроки годности мясной продукции в пакетах Амивак МВЛ

Наименование продукта	Установленный срок годности	Ссылка на документ
Продукты из свинины копчено-вареные	40 суток при температуре от +2 °С до +6 °С	ГОСТ 18255-85
Продукты из свинины вареные	40 суток при температуре от +2 °С до +6 °С	ГОСТ 18236-85
Колбасы вареные в/с, 1 сорт, 2 сорт	Батонами - 30 суток Порционная - 20 суток при температуре от 0 °С до +6 °С	ГОСТ Р 52196-2003 п. 7.5.
Сосиски в/с, 1 сорт	20 суток при температуре от 0 °С до +6 °С	ГОСТ Р 52196-2003 п. 7.7.
Сардельки 1 сорт	20 суток при температуре от 0 °С до +6 °С	ГОСТ Р 52196-2003 п. 7.8.
Шпикачки в/с	20 суток при температуре от 0 °С до +6 °С	ГОСТ Р 52196-2003 п. 7.8.
Бескостные охлаждённые отрубы из говядины	25 суток при температуре от 0 °С до +4 °С	ГОСТ Р 52601-2006

Продукты из говядины (порционная нарезка, целым куском): вареные, варено-копчёные, копчёно-вареные, копчёно-запечённые	40 суток при температуре от +2° С до +6° С	TU 9213-406-00419779-03
---	---	-------------------------

1.2. Сроки годности сыров в пакетах АМИВАК МВЛ

Таблица 2 – Сроки годности сыров в пакетах Амивак МВЛ

Наименование продукта	Установленный срок годности	Ссылка на документ
Сыр Сулугуни А	50 суток при температуре от +2 °С до +6 °С	Изменение №2 от 10.10.2010 г. к ТУ 9225-147-04610209-2003
Сыр Слоистый А	50 суток при температуре от +2 °С до +6 °С	Изменение №2 от 10.10.2010 г. к ТУ 9225-149-04610209-2003
Сыр Адыгейский	50 суток при температуре от +2 °С до +6 °С	Изменение №1 к СБОРНИКУ ТИПОВЫХ ТЕХНОЛОГИЧЕСКИХ ИНСТРУКЦИЙ по производству мягких сыров
Сыр Любительский Сыр Моале Сыр Останкинский Сыр Клиновский	25 суток при температуре от +2 °С до +6 °С	Изменение № 3 от 01.07.03 к ОСТ 10-088-95 «Сыры сычужные мягкие»
Сыр Адыгейский копчёный	70 суток при температуре от +2 °С до +6 °С	Изменение №3 от 10.10.2010 г. к ТУ 9225-066-04610209-2002
Сыр Осетинский свежий Сыр Столовый свежий Сыр Столовый зрелый Сыр Имеретинский Сыр Карачаевский Сыр Брынза	50 суток при температуре от +2 °С до +6 °С	Изменение № 3 от 01.07.03 к ОСТ 10-090-95 «Сыры сычужные рассольные»
Сыры полутвёрдые: Голландский брусковый и круглый, Костромской, Ярославский, Степной, Эстонский, Угличский, Российский, Российский молодой, Чеддер, Пошехонский, Голландский «ИТ», Костромской «ИТ», Пошехонский «ИТ» (форма сыра – брусок или сектор массой от 500 до 2500 г)	Брусок, сектор или ломтики массой от 25 г до 500 г включительно упакованные в модифицированной атмосфере 70 суток	Изменение № 2 ТУ 9225-129-04610209-2003
	Брусок или сектор массой от 500 г до 2500 г включительно упакованные под вакуумом 90 суток	
	Брусок, сектор, ломтики или в тёртом виде массой от 25 г до 2500 упакованные под вакуумом или в МГС включительно 25 суток	
Фасованные сыры	Брусок, сектор или ломтики с вакуумом 10 суток	

2. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

2.1. **Длительные сроки годности упакованной продукции** благодаря высоким барьерным характеристикам по кислороду

2.2. **Исключение влагопотерь (массопотерь)** из-за низкого уровня паропроницаемости

2.3. **Демонстрация продукта в наиболее привлекательном виде** для покупателя за счёт оптических свойств пакета (прозрачность, глянец).

2.4. **Возможность сварки через складки и «внахлест»**, что позволяет повысить производительность и сокращает процент переупаковки.

2.5. **Гарантия защиты от неблагоприятного внешнего воздействия** в течение всего гарантийного срока хранения и обеспечение высокого санитарно-гигиенического уровня пакетов благодаря использованию индивидуальной защиты упаковки пачек пакетов АМИВАК.

2.6. **Утилизация упаковки, наносит меньший вред окружающей среде** вследствие отсутствия в составе хлорсодержащих веществ.

2.7. При производстве пакетов АМИВАК используются только те материалы и сырье, которые допущены к прямому контакту с пищевыми продуктами по соответствующим законодательствам России, Украины, Таможенного союза (РФ, Белоруссия, Казахстан), Евросоюза и США. Это значит, что в случае экспортных поставок и необходимости местной сертификации пакеты АМИВАК не будут служить препятствием для получения разрешительных гигиенических документов.

3. ТЕХНОЛОГИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

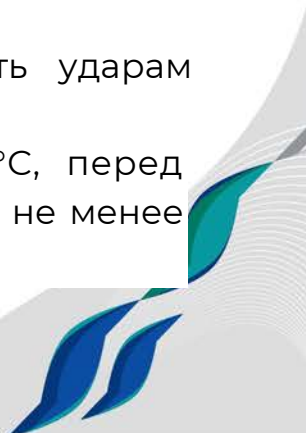
3.1. Хранение и транспортировка пакетов

3.1.1. Пакеты должны храниться в закрытых сухих и чистых помещениях, температура в помещении не должна превышать 35 °С, относительная влажность не более 80 %.

3.1.2. Во время хранения и транспортировки не рекомендуется подвергать коробки с пакетами воздействию высоких температур (более 35 °С) и воздействию прямых солнечных лучей.

3.1.3. Категорически запрещается бросать и подвергать ударам коробки с пакетами.

3.1.4. Пакеты, хранившиеся при температуре ниже 0°С, перед применением следует выдержать при комнатной температуре не менее суток без вскрытия заводской упаковки.



3.1.5. Неиспользованные пакеты рекомендуется вновь упаковать под вакуумом в новый пакет.

3.2. Выбор необходимого размера пакета

Для определения необходимой ширины (S) пакета измеряют периметр упаковываемого продукта в наиболее широкой части. Расчет ширины пакета производится по формуле:

$$\text{Ширина} = \text{Периметр продукта (в наиболее широкой части)} \times 0,55 \text{ (мм)}$$

Для определения необходимой длины (L) пакета измеряют периметр упаковываемого продукта в наиболее длинной части. Расчет длины пакета производится по формуле:

$$\text{Длина} = \text{Периметр продукта (в наиболее длинной части)} / 2 + 80 \text{ (100) мм}$$

В случае необходимости клипсования пакета следует увеличить рассчитанное значение длины пакета еще на **100** мм.

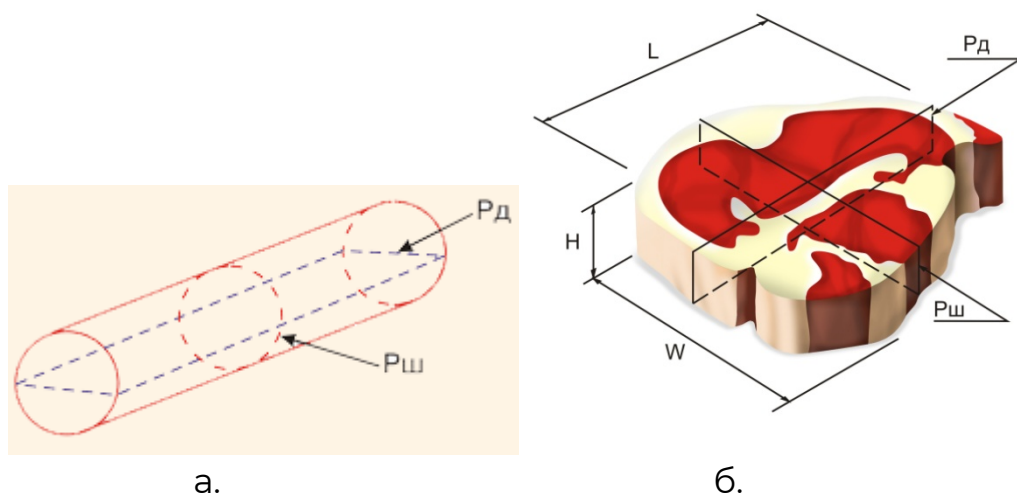


Рисунок 1 – Определение размера продукта

где $P_{ш}$ – периметр продукта в наиболее широкой части;
 $P_{д}$ – периметр продукта в наиболее длинной части.

3.3. Подготовка пакетов к использованию

Рекомендуется пачки с пакетами вскрывать непосредственно перед использованием. В том случае, если остались неиспользованные пакеты без транспортной упаковки, их рекомендуется вновь упаковать под вакуумом в новый пакет.

Не допускается попадание воды на пакеты до окончания процесса упаковки продукции.

3.4. Упаковка

Упаковывание пищевой продукции производят в производственном -упаковочном отделении, отвечающем требованиям санитарных правил и норм для пищевой промышленности.

Упаковывание продукции осуществляют с помощью специального оборудования (вакуум упаковочных машин, клипсаторов). С целью обеспечения стабильного процесса упаковки продукции следует соблюдать рекомендуемые производителем режимы работы упаковочного оборудования.

В случае отсутствия инструкции по эксплуатации оборудования рекомендуется применять следующие режимы работы:

3.4.1. Упаковка на машинах камерного типа:

- Проверяется зона сварки. Зону сварки следует держать в чистоте. Не допускается наличие посторонних включений, а также проплавов защитного покрытия нагревательного элемента.

- Пакет с продукцией укладывается в зону вакуумирования. Продукт в пакете должен как можно ближе прилегать к термосваривающей планке (рисунок 2 настоящего документа) для улучшения внешнего вида и наиболее полного облегания продукта.

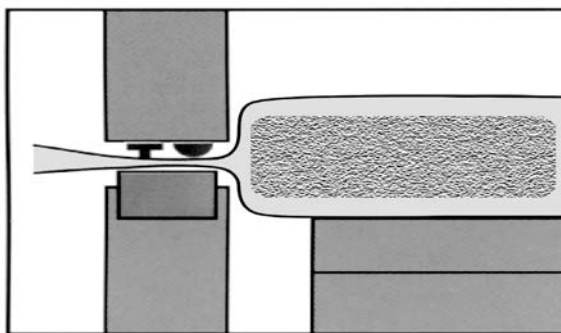


Рисунок 2 - Зона сварки пакетов

- Выставляется глубина вакуума. Глубина вакуума устанавливается в зависимости от упаковываемого продукта. Глубина вакуума 95% - 98% (остаточное давление около 4,9 кПа). При упаковке продукции с высоким содержанием влаги, глубина вакуума должна быть снижена, её значения определяются содержанием влаги в продукте (чем больше влаги, тем меньше значение глубины вакуума).

- Устанавливается среднее значение времени сварки. По мере использования пакетов, методом увеличения или уменьшения времени сварки выставляется оптимальный режим сваривания шва (в

зависимости от состояния оборудования определяется необходимость настройки оборудования, если настройки всё таки необходимы, то их можно осуществить в течение 5-10 минут на 1-3 пакетах).

- Если используется запайка с отдельным управлением струнами, то следует подобрать такое время работы отрезной струны, при котором происходит свободное отделение отрезаемой части пакета.

- Проводится вакуумирование и термосварка путем закрытия крышки вакуум-упаковочного оборудования.

- После термосварки шов должен быть непрерывным, с отпечатком сварочного элемента упаковочной машины.

В случае нарушения герметичности упаковки продукция подлежит возврату на повторное упаковывание. Не допускается повторное использование пакета.

Примечание: упаковку мягких и рассольных сыров проводить согласно Технологической инструкции по применению пакетов «Амивак» в производстве мягких и рассольных сыров, утверждённой Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия 20.06.2005 г.

3.5. Термическая усадка

Термическую усадку пакета с продукцией, осуществляют с помощью термоусадочного танка или термоусадочного туннеля. Оборудование должно обеспечивать регулирование и контроль условий и параметров технологического процесса термической усадки.

Термоусадка осуществляется путем погружения пакета с продуктом в горячую воду или орошением его горячей водой (паром) с температурой от 90 °С до 95 °С в течение 2 – 3 секунд.

Рекомендуется регулярно производить регламентированные работы по мойке и обработке оборудования.

3.6. Хранение и транспортировка продукции, упакованной в пакеты АМИВАК МВЛ

Рекомендуется не позднее чем через 20 минут после упаковывания продукции, направить ее в холодильную камеру с температурой хранения не выше 6 °С.

Примечание: созревание и хранение мягких и рассольных сыров проводить согласно Технологической инструкции по применению пакетов «Амивак» в производстве мягких и рассольных сыров, утверждённой Федеральной службой по надзору в сфере защиты прав потребителей и благополучия 20.06.2005 г.



4. ПРИЛОЖЕНИЯ

В настоящем документе приложения отсутствуют.





АТЛАНТИС-ПАК

ООО ПКФ «Атлантис-Пак»
346703, Ростовская обл., Аксайский район,
х. Ленина, ул. Онучкина, 72
Телефон горячей линии:
8 800 500-85-85 - для России
+7 863 255-85-85 - для стран ближнего и
дальнего зарубежья
www.atlantis-pak.ru
info@atlantis-pak.ru

