



**АТЛАНТИС-ПАК**

Лидер Инновационных  
Упаковочных Решений

ПЛЕНКИ **АМИСТАЙЛ**

# АМИСТАЙЛ ФТ

Технологический регламент



## 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 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.

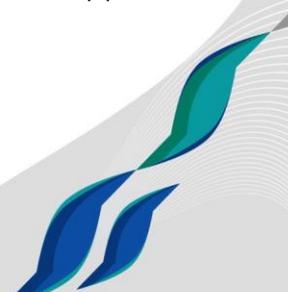
Плётка **АМИСТАЙЛ ФТ** предназначена для работы на автоматических упаковочных машинах горизонтального типа.

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 и сокращать выделение сока из продукта во время хранения;
- высокие прочностные и антипрокольные свойства для обеспечения сохранности упакованных продуктов на стадиях транспортировки и складирования;



- привлекательный внешний вид упакованных продуктов благодаря высокой прозрачности и блеску;
- высокие барьерные свойства в отношении кислорода и паров воды, что позволяет достигать максимальных сроков хранения;
- 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 в составе плёнки 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 Продуктовых спецификациях.

### 3. АССОРТИМЕНТ

Амистайл ФТ-45 – термоусадочная пленка с толщиной  $45 \pm 5$  мкм, предназначенная для упаковки разнообразных продуктов, таких как охлажденное мясо, мясные продукты, колбасные изделия, созревший сыр, птица, рыба и пр.

Амистайл ФТ-60 – термоусадочная пленка с толщиной  $60 \pm 8$  мкм с повышенной прочностью на прокол, рекомендуется для упаковки продуктов с острыми краями.

Амистайл ФТ-75 – термоусадочная пленка с толщиной  $75 \pm 8$  мкм с повышенной прочностью на прокол, рекомендуется для упаковки продуктов с острыми краями.

Цвет: бесцветная.

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

Формы поставки: рулоны на картонных шпулях диаметром 76 мм.



Таблица 1 - Стандартный метраж пленки в рулоне

Тип пленки	Ширина, мм	Намотка, м
ФТ-45	200 - 700	1000
	701 - 1400	500
ФТ-60	200 - 705	1000
	701 - 1400	500
ФТ-75	200 - 1400	500

## 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.

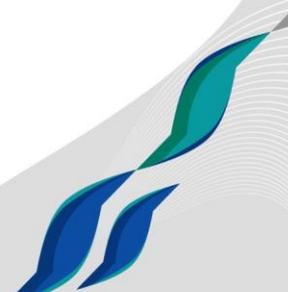
### 4.2. Определение ширины плёнки

Необходимая ширина пленки зависит от формы, ширины и высоты упаковываемого 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.

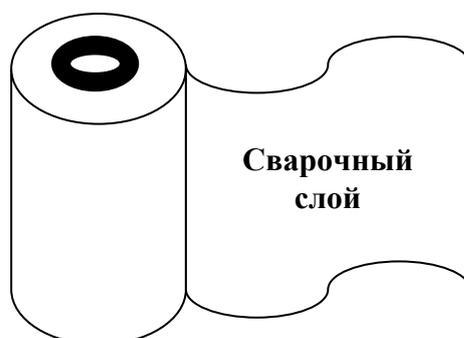
С целью обеспечения стабильного процесса упаковки продукции следует соблюдать рекомендуемые производителем режимы работы упаковочного оборудования.

#### 4.4. 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 (рис. 1).

Рисунок 1 - Рулон пленки Амистайл ФТ



Укладка продукции на плёнку **АМИСТАЙЛ ФТ** может производиться вручную или автоматически, при укладке продукции необходимо следить, чтобы размер продукта соответствовал ширине пленки. Необходимо исключить 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 неудовлетворительное, необходимо проверить значения установленных температур.

Температура сварки пленки **АМИСТАЙЛ ФТ** варьируется в зависимости от размера, формы продукта, скорости работы оборудования, толщины пленки и находится в диапазоне 130 – 170 °С.

Для запайки продольного шва рекомендуются температуры 130 – 170 °С.

Для запайки поперечного шва рекомендуются температуры 130 – 155 °С.

#### **4.5. Вакуумирование и сварка**

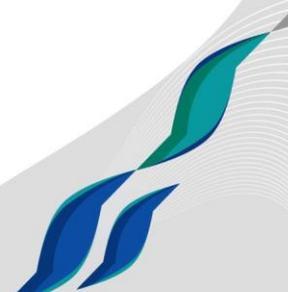
Вакуумирование сформированных из пленки **АМИСТАЙЛ ФТ** пакетов осуществляется на специальном оборудовании (вакуум-упаковочных машинах). С целью обеспечения стабильного процесса упаковки продукции следует соблюдать рекомендуемые производителем режимы работы упаковочного оборудования.

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 без складок на планке, и, как можно ближе к термосваривающей планке во избежание последующего развакуумирования.

Рекомендуемая глубина вакуума 95 – 99+ %. 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.



## 4.6. Термическая усадка

Термическую усадку осуществляют в термоусадочных танках или термоусадочных туннелях путем погружения пакета с продуктом в горячую воду или орошением его горячей водой (паром) с температурой от 80 °С до 95 °С в течение 2 – 3 секунд (в зависимости от упаковываемого продукта). На оборудовании должна иметься возможность регулирования и контролирования условий и параметров процесса термической усадки.

Для достижения наилучшей термоусадки при упаковывании пищевых продуктов рекомендуется температура от 92 °С до 95 °С в течение 2 – 3 секунд.

Для достижения наилучшего результата при упаковке охлажденного мяса рекомендуется производить термоусадку при температурах 82 – 85 °С в течение 2 – 3 секунд.

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

## 4.7. Транспортировка и хранение продукции

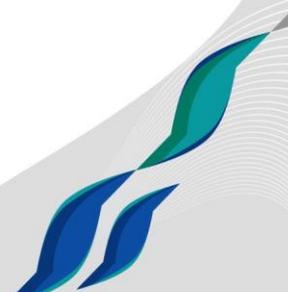
Транспортировка и хранение продукции, упакованной с использованием плёнки **АМИСТАЙЛ ФТ**, осуществляются в соответствии с нормативной документацией на эту продукцию (ГОСТ, ТУ).

## 5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

Срок годности плёнки **АМИСТАЙЛ ФТ** – 2 года с даты изготовления до момента использования при соблюдении условий транспортировки и хранения на складах потребителя и сохранения целостности заводской упаковки.

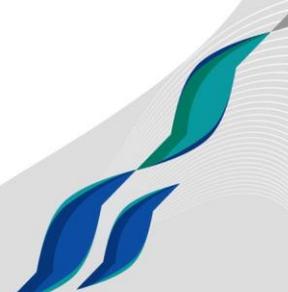
## 6. ЗАПИСИ

В данном документе записи отсутствуют.



## 7. ПРИЛОЖЕНИЯ

В данном 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](http://www.atlantis-pak.ru)  
[info@atlantis-pak.ru](mailto:info@atlantis-pak.ru)

