



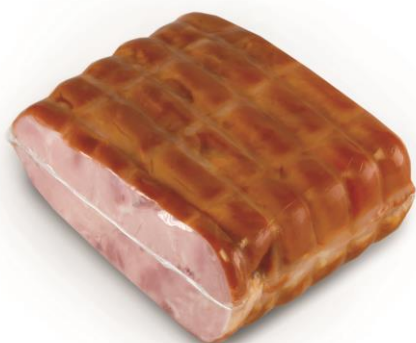
АТЛАНТИС-ПАК

Лидер Инновационных
Упаковочных Решений

ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ ПАКЕТЫ **амивак**

АМИВАК СЕ

Технологический регламент



1. НАЗНАЧЕНИЕ

Термоусадочные пакеты АМИВАК СЕ – высокобарьерные пакеты, предназначенные для упаковки под вакуумом (или модифицированной среде), хранения и реализации колбасных изделий; деликатесной продукции; сырого мяса без кости; сыров без созревания; мягких и рассольных сыров; сыров в порционной нарезке.

Пакеты АМИВАК СЕ изготавливаются из рукавной многослойной пленки по ТУ 22.22.12-007-27147091-2000 (идентичны ТУ 2297-007-27147091-2000) из полиамида, ЕVOHa, полиэтилена, модифицированного полиолефина, полиэтилентерефталата, разрешённых к применению в пищевой промышленности в установленном порядке. Качество сырья, используемого для изготовления пакетов, подтверждено российскими и международными сертификатами качества.

Пакеты АМИВАК СЕ соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», что подтверждается декларациями о соответствии, принятыми и зарегистрированными в установленном порядке.

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

1.1. Рекомендуемые сроки годности продукции в пакетах АМИВАК СЕ

Таблица 1 – Сроки годности охлаждённой продукции в пакетах Амивак СЕ

Наименование продукта	Установленный срок годности	Ссылка на документ
Продукты из свинины копчено-вареные	40 суток при температуре от +2 °С до +6 °С	ГОСТ Р 54043-2010
Продукты из свинины вареные	40 суток при температуре от +2 °С до +6 °С	ГОСТ 31790-2012
Колбасы вареные в/с, 1 сорт, 2 сорт	Батонами - 30 суток Порционная - 20 суток при температуре от 0 °С до +6 °С	ГОСТ Р 52196-2017
Сосиски в/с, 1 сорт	20 суток при температуре от 0 °С до +6 °С	ГОСТ Р 52196-2017
Сардельки 1 сорт	20 суток при температуре от 0 °С до +6 °С	ГОСТ Р 52196-2017
Шпикачки в/с	20 суток при температуре от 0 °С до +6 °С	ГОСТ Р 52196-2017
Бескостные охлаждённые отрубы из говядины	25 суток при температуре от 0 °С до +4 °С	ГОСТ 31797-2012
Продукты из говядины (порционная нарезка, целым куском): вареные, варено-копчёные, копчёно-вареные, копчёно-запечённые	40 суток при температуре от +2° С до +6° С	ТУ 9213-406-00419779-03

2. ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКЦИИ

2.1. Высокие барьерные характеристики по кислороду обеспечивают длительные сроки хранения упакованной продукции.

2.2. Низкий уровень паропроницаемости исключает влагопотери (массопотери) продукта при хранении.

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

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

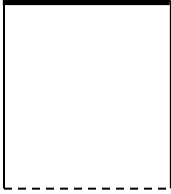
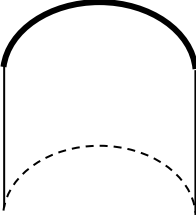
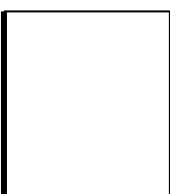

2.5. Индивидуальная защитная упаковка пачек пакетов АМИВАК гарантирует защиту от неблагоприятного внешнего воздействия в течение всего гарантийного срока хранения и обеспечивает высокие санитарно-гигиенические показатели пакетов.

2.6. Отсутствие хлорсодержащих веществ. Всё больше стран мира уделяют большое внимание экологической обстановке и утилизации упаковочных материалов. Утилизация упаковки, не содержащей хлорсодержащих веществ, наносит меньший вред окружающей среде.

3. АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

Ассортимент пакетов АМИВАК СЕ

Таблица 2* – Ассортимент пакетов Амивак СЕ

	Швы			
	Прямой	Полукруглый	Боковые швы	
			Прямой	V-образный
Ширина пакетов	от 180 до 600 мм	от 180 до 550 мм	от 80 до 500 мм	от 110 до 500 мм
Длина пакетов	от 100** до 1200 мм	от 100** до 1200 мм	от 160 до 600 мм	от 180 до 600 мм
Вид				
Наклейка на ленту	Доп. Услуга	Доп. Услуга	Доп.Услуга	Доп.Услуга

*шаг 10 мм

**от 300 мм при наклейке на ленту

При поставке в рулонах доступные ширины: 180-900 мм

Цвета пакетов: бесцветный

Печать: на пакеты АМИВАК СЕ может наноситься односторонняя или двухсторонняя печать. Количество цветов печати от 1+0 до 10+10. Возможно также нанесение полноцветной печати.

АМИВАК СЕ выпускаются в виде:

- рулона с перфорацией для отрыва;
- рулона без перфорации;
- пакетов, наклеенных на две ленты (для работы на автоматическом оборудовании);
- разрезанных на отдельные пакеты, упакованных в транспортные пакеты по 100 шт.

4. ТЕХНОЛОГИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПАКЕТОВ АМИВАК СЕ

4.1. Хранение и транспортировка пакетов

4.1.1. Хранение пакетов «Амивак» должно осуществляться на расстоянии не менее 800 мм от нагревательных приборов, в отсутствие сильнопахнущих и агрессивных веществ, при температуре не выше плюс 35°C и относительной влажности не более 80 %.

4.1.2. Транспортирование пакетов «Амивак» должно осуществляться при температуре, не превышающей плюс 35°C, попадание прямых солнечных лучей не допускается.

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

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

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

4.2. Выбор необходимого размера пакета

4.2.1. Выбор необходимого размера пакета с донным швом, боковыми швами

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

Ширина = Периметр продукта (в наиболее широкой части) x 0,55 (мм)

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

Длина = Периметр продукта (в наиболее длинной части) / 2 +80 мм

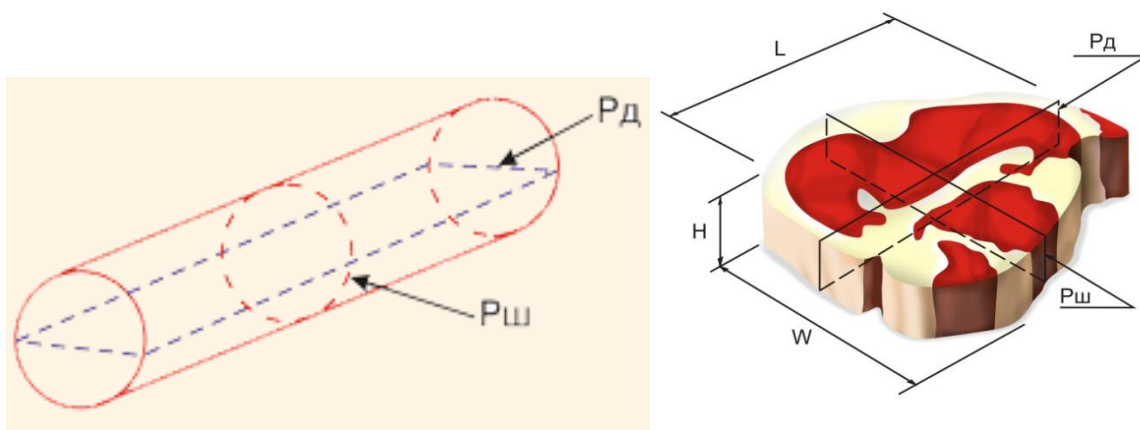


Рисунок 1 – Определение размера продукта

где **Pш** – периметр продукта в наиболее широкой части;
Pд – периметр продукта в наиболее длинной части;
W-ширина продукта в наиболее широкой части;
L-длина продукта в наиболее длинной части;
H- высота продукта;

4.2.2. Выбор необходимого размера пакета с V-ым швом

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

Ширина = Периметр продукта (в наиболее широкой части) x 0,55 (мм)

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

Длина = длина продукта + высота продукта + 80 мм

Для определения необходимой ширины узкой части пакета измеряют периметр упаковываемого продукта в узкой части. Расчет ширины узкой части пакета производится по формуле:

Ширина узкой части пакета = периметр в узкой части продукта*0,4

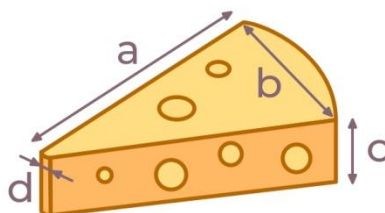


Рисунок 2 - Определение размера продукта

где **a** -длина продукта в наиболее длинной части;
b -ширина продукта в наиболее широкой части;
c - высота продукта;
d – ширина продукта в наиболее узкой части;

4.3. 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 отдельный пакет.

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

4.4. Упаковка

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

Упаковывание продукции осуществляют с помощью специального оборудования (вакуум упаковочных машин). 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:

4.4.1. 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 (Рис.3) для улучшения внешнего вида и наиболее полного облегания продукта.

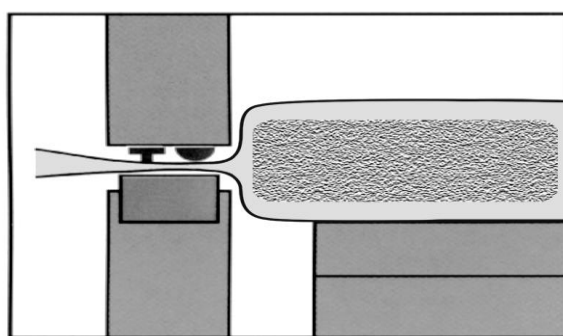


Рисунок 3 – Зона сварки пакетов

- 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.

- Устанавливается среднее значение времени сварки. По мере использования пакетов, методом изменения времени сварки выставляется

оптимальный режим сваривания шва (в зависимости от состояния оборудования определяется необходимость настройки оборудования).

- 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 термосваривания шов должен быть непрерывным, с отпечатком на пакете сварочного элемента упаковочной машины.

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

4.5. Термическая усадка

Термическую усадку пакета с продукцией осуществляют с помощью термоусадочного танка или термоусадочного туннеля. На оборудовании должна иметься возможность регулирования и контролирования условий и параметров процесса термической усадки.

Термоусадка осуществляется путем погружения пакета с продуктом в горячую воду или орошением его горячей водой (паром) с температурой от 80°C до 95°C в течение 2 – 3 секунд (в зависимости от упаковываемого продукта).

Рекомендуется регулярно производить регламентированные работы по мойке и обработке оборудования согласно действующей документации.

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. Изготовитель гарантирует соответствие пакетов АМИВАК требованиям ТУ при соблюдении условий транспортировки и хранения на складах потребителя и сохранения целостности заводской упаковки.

5.2. Срок годности пакетов – 1 год с даты изготовления до момента использования при соблюдении требований настоящих технических условий.

6. 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

