

Лидер Инновационных Упаковочных Решений

АМИВАК МВ-9





Технологический регламент











1.НАЗНАЧЕНИЕ

Термоусадочные пакеты АМИВАК МВ-9 - барьерные термоусадочные пакеты для упаковки под вакуумом, хранения и реализации мяса с костью, продуктов с острыми краями и грубыми включениями.

Пакеты АМИВАК МВ-9 изготавливаются из рукавной многослойной пленки по ТУ 2297-007-27147091-2000 из полиамида, EVOHa, полиэтилена и модифицированного полиолефина разрешённых к применению в пищевой промышленности в установленном порядке. Качество сырья, используемого для изготовления пакетов, подтверждено российскими и международными сертификатами качества.

Пакеты АМИВАК МВ-9 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 охлаждённого мяса в пакетах АМИВАК МВ-9

Таблица 1

Наименование	Установленный	Ссылка на
продукта	срок годности	документ
Бескостные охлаждённые отрубы из говядины	25 суток при температуре от 0°C до +4°C	ГОСТ Р 52601- 2006

Наименование	Установленный	Ссылка на
продукта	срок годности	документ
Свинина, охлаждённая в отрубах длительных сроков годности	20 суток при температуре от -1°С до +1°С	TY 9211- 955- 00419779- 09
Свинина,	10 суток при	ГОСТ Р
охлаждённая	температуре	52986-
в отрубах	от 0°C до +4°C	2008

2. ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКЦИИ

- 2.1.1. Ультравысокие барьерные свойства обеспечиваются благодаря содержанию EVOH, что позволяет иметь длительные сроки хранения и превосходный внешний вид упакованного продукта в течение всего периода оборота.
- 2.1.2.Низкий уровень паропроницаемости исключает влагопотери продукта при хранении, что существенно влияет на общую массу продукта.
- 2.1.3. Выдающиеся прочностные характеристики гарантируют высокую устойчивость пакета к проколу, как результат применения технологии производства нового поколения.
- 2.1.4. Высокие термоусадочные свойства позволяют упаковывать продукт нестандартной формы с минимизацией складок на углах «ушей» и более высокой степенью вакуумирования.
- 2.1.5.Индивидуальная защитная упаковка пачек пакетов «АМИВАК» гарантирует защиту от неблагоприятного внешнего воздействия в течение всего гарантийного срока хранения и обеспечивает содержание пакетов в санитарногигиенических условиях.
- 2.1.6.Отсутствие хлорсодержащих веществ. Всё больше стран мира уделяют большое внимание экологической обстановке и утилизации упаковочных материалов. Утилизация упаковки, в которой хлорсодержащие вещества

отсутствуют, наносит меньший вред окружающей среде.

3. АССОРТИМЕНТ

Толщина:

- · Амивак MB -9-60: толщина 60 мкм
- Амивак МВ -9-75: толщина 75 мкм, повышенная прочность
- Амивак МВ -9-90: толщина 90 мкм, максимально высокий уровень прочности

Ассортимент пакетов Амивак МВ-9-60 представлен в таблице 2*

Таблица 2

	Швы		
	Прямой	Полукруглый	Боковые швы
Ширина пакетов	от 180 до 650 мм	от 180 до 520 мм	от 80 до 500 мм
Длина пакетов	от 100** до 1200 мм	от 100** до 1200 мм	от 160 до 650 мм
Вид			
Наклейка на ленту	Доп. Услуга	Доп. Услуга	Доп.Услуга

^{*}шаг 10 мм

При поставке в рулонах доступные ширины: 180-900 мм

Ассортимент пакетов Амивак МВ-9-75, 90 представлен в таблице 3*

Таблица 3

	Швы		
	Прямой	Полукруглый	Боковые швы
Ширина пакетов	от 180 до 650 мм	от 180 до 520 мм	от 80 до 500 мм
Длина пакетов	от 100** до 1200 мм	от 100** до 1200 мм	от 160 до 650 мм
Вид			
Наклейка на ленту	Доп. Услуга	Доп. Услуга	Доп.Услуга

^{*}шаг 10 мм

При поставке в рулонах доступные ширины: 180-800 мм

Цвета пакетов: бесцветный

^{**}от 300 мм при наклейке на ленту

^{**}от 300 мм при наклейке на ленту

Печать: на пакеты АМИВАК МВ-9 наносится печать от 1+0 до 8+8.

Пакеты выпускаются:

- в виде рулона без перфорации;
- в виде рулона с перфорацией;
- наклеенные на две ленты (для работы на автоматическом оборудовании);
- нарезанные на отдельные пакеты и упакованные в транспортные пакеты по 100 шт.
 - 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПАКЕТОВ АМИВАК МВ-9
- 4.1. Хранение и транспортировка пакетов
- 4.1.1.Пакеты должны храниться в закрытых сухих и чистых помещениях, температура в помещении не должна превышать 35 °C, относительная влажность не более 80 %.
- 4.1.2.Во время хранения и транспортировки не рекомендуется подвергать коробки с пакетами воздействию высоких температур (более 35 °C) и воздействию прямых солнечных лучей.
- 4.1.3.Категорически запрещается бросать и подвергать ударам коробки с пакетами.
- 4.1.4.Пакеты, хранившиеся 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 отдельный пакет.
- 4.2. Выбор необходимого размера пакета

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

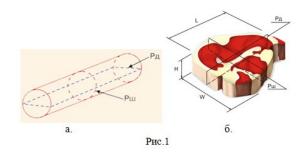
Ширина = Периметр продукта (в наиболее широкой части) х 0,55 (мм)

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

Длина = Периметр продукта (в наиболее длинной части) / 2 +80 (100) мм

В случае необходимости клипсования пакета следует увеличить рассчитанное

значение длины пакета еще на 100 мм.



где Рш – периметр продукта в наиболее широкой части;

Рд – периметр продукта в наиболее длинной 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.

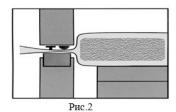
Упаковывание продукции осуществляют с помощью специального оборудования (вакуум упаковочных машин). С целью обеспечения стабильного процесса упаковки продукции следует соблюдать рекомендуемые производителем режимы работы упаковочного оборудования.

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. 2) для улучшения внешнего вида и наиболее полного облегания продукта.



- 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 раздельным 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 вакуумупаковочного 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. Оборудование должно иметь возможность регулирования и контроля условий, 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°C до 95°C

в течение 2 – 3 секунд.

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.