



АТЛАНТИС-ПАК

**Лидер Инновационных
Упаковочных Решений**



ПАКЕТЫ АМИВАК ВТ

Технологический регламент



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

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

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Термоусадочные пакеты **АМИВАК ВТ** барьерные термоусадочные пакеты для упаковки под вакуумом, варки или поверхностной пастеризации, хранения и реализации ветчин или мясных продуктов.

Пакеты **АМИВАК ВТ** изготавливаются по ТУ 2297-007-27147091-2000.

Пакеты **АМИВАК ВТ** 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.

2. ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКЦИИ

2.1. Высокие барьерные характеристики по кислороду и парам воды обеспечивают длительные сроки хранения продукта, в процессе которого сохраняется вес продукта и его органолептические показатели до момента потребления.

2.2. Высокая термическая стойкость позволяет готовить(обрабатывать) продукт при температурах до 100°C включительно.

2.3. Высокая прочность пакетов исключает риск повреждения упаковки продукта при транспортировке, приготовлении (варке) и хранении продукта.

2.4. Индивидуальная защитная упаковка пачек пакетов АМИВАК гарантирует защиту от неблагоприятного внешнего воздействия в течение всего гарантийного срока хранения и обеспечивает высокий санитарно-гигиенический уровень пакетов.

2.5. Высокая прозрачность позволяет демонстрировать упакованный продукт в торговой сети.

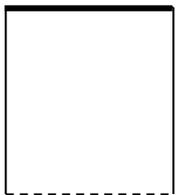
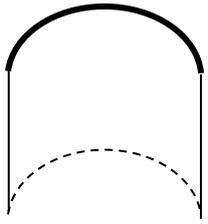
3. АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

Ассортимент пакетов **АМИВАК ВТ** представлен в таблице 1

Таблица 1

	Швы	
	Прямой	Полукруглый
Ширина пакетов	от 150 до 425 мм	от 150 до 425 мм
Длина пакетов	от 100* до 800 мм	от 100* до 800 мм



Вид		
Наклейка на ленту	Доп. Услуга	Доп. Услуга

*от 300 мм при наклейке на ленту

Цвета пакетов: бесцветный.

Печать: на пакеты **АМИВАК ВТ** может наноситься односторонняя или двухсторонняя печать. Количество цветов печати от 1+0 до 8+8. Возможно также нанесение полноцветной печати.

Пакеты выпускаются:

- в виде рулона с перфорацией для отрыва;
- в виде рулона без перфорации;
- наклеенными на две ленты (для работы на автоматическом оборудовании);
- разрезанными на отдельные пакеты, упакованными в транспортные пакеты по 100 шт.

4. ТЕХНОЛОГИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ

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

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) x 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 + 100 мм

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

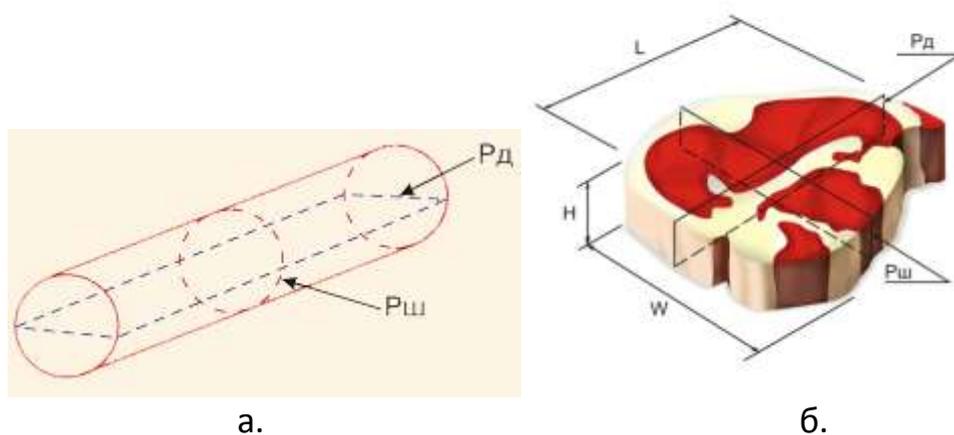


Рис.1

где Pш – периметр продукта в наиболее широкой части;
Pд – 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 новый 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, 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:

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 не должен близко прилегать к термосваривающей планке, а быть на расстоянии 5-10 см. Данный запас необходим для расширения пакета при варке.
- Необходимо избегать складок пакета на планке во избежание последующего развакуумирования (Рис. 2).

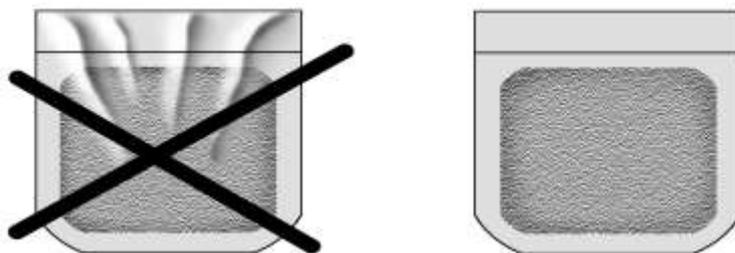


Рис.2

- 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 увеличения или уменьшения времени сварки выставляется оптимальный режим сваривания шва.

- 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 (при упаковке продуктов в модифицированной газовой среде после стадии вакуумирования следует стадия заполнения пакета модифицированной газовой средой, специально подобранной для данного вида продукта) 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.

4.5. Варка продукта

Закрытый пакет помещают в варочный котёл, либо на стеллаж в специальную камеру для варки. Упакованная продукция варится до кулинарной готовности в зависимости от массы продукта (от 30 мин. до 8 часов) при температурах до 100°C (пастеризуется для обеспечения уничтожения посторонней микрофлоры на поверхности продукта). После приготовления пакет может быть снят с продукта и продукт переупакован, либо продукцию можно оставить в пакете **АМИВАК ВТ** для её хранения и реализации.

4.6. 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°C до 95°C в течение 2 – 3 секунд.

Рекомендуется регулярно производить регламентированные работы по мойке и обработке оборудования.

4.7. Хранение и транспортировка продукции упакованной в пакеты АМИВАК ВТ

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

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.



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

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

