



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**.

Плёнка **АМИСТАЙЛ ФТ** – многослойная, термоусадочная, паро-, газо-непроницаемая, термосвариваемая плёнка, изготавливается из полиамида, полиолефина, полиэтилентерефталата, EvOH и адгезива (модифицированного полиэтилена), разрешённых к применению в пищевой промышленности Минздравом РФ. Качество сырья, используемого для изготовления плёнки, подтверждено российскими и международными сертификатами качества.

Плёнка **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.

Плёнка **АМИСТАЙЛ ФТ** предназначена для работы на автоматических упаковочных машинах горизонтального и вертикального типа.

Сроки годности пищевых продуктов, упакованных с использованием плёнки **АМИСТАЙЛ ФТ**, устанавливаются изготовителем и согласуются в порядке, определенном законодательством.

Информация о технических характеристиках, ассортименте, цветах, формах поставки, возможностях дополнительной обработки, условиях и сроках хранения плёнки **АМИСТАЙЛ ФТ** приведена в ТУ 22.21.30-052-27147091-2012 и Продуктовых спецификациях.

2. ПОТРЕБИТЕЛЬСКИЕ СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

Сочетание в структуре плёнки **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 плёнки 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 плёнки **АМИСТАЙЛ ФТ** - утилизация упаковки без хлорсодержащих веществ в составе, наносит меньший вред окружающей среде.

АМИСТАЙЛ ФТ-45 - термоусадочная плёнка, предназначенная для упаковки разнообразных продуктов, без острых краев и включений (охлаждённое мясо, мясные продукты, колбасные изделия без клипсы, созревший сыр, птица, рыба и пр.)

АМИСТАЙЛ ФТ-60, АМИСТАЙЛ ФТ-75 – термоусадочные плёнки с повышенной прочностью на прокол, рекомендуются для упаковки продуктов с острыми краями и включениями (мясо на кости, колбасные батоны с клипсой, продукты в обсыпке и пр.).

3. ТЕХНОЛОГИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПЛЁНКИ

3.1. Подготовка плёнки

3.1.1. Плёнка, хранившаяся при температуре ниже 0 °С, перед использованием должна быть выдержана при комнатной температуре не менее суток, без вскрытия заводской упаковки.



3.2. Определение ширины плёнки

Необходимая ширина плёнки зависит от формы, ширины и высоты упаковываемого продукта и может быть приблизительно рассчитана по следующей формуле:

$$2 \times (\text{ширина продукта} + \text{высота продукта}) + (40 - 60) \text{ мм}$$

3.3. 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 плёнки в автоматическом режиме, и включает следующие стадии:

- формирование термоусадочного пакета вокруг продукта;
- вакуумирование и сварка упаковочной единицы;
- термоусадка.

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

3.4. Формирование термоусадочного пакета

Установка плёнки на автоматическое сварочное оборудование должна осуществляться согласно требованиям производителя данного оборудования в соответствии со схемой заправки и схемой намотки плёнки **АМИСТАЙЛ ФТ** в рулон (сварочный слой расположен на внутренней стороне полотна плёнки) (рис. 1).



Рисунок 1 - Рулон плёнки **АМИСТАЙЛ ФТ**

Укладка продукции на плёнку **АМИСТАЙЛ ФТ** может производиться вручную или автоматически, при укладке продукции необходимо следить, чтобы размер продукта соответствовал ширине плёнки. Необходимо исключить попадание продукта в сварочную зону плёнки, так как это может привести к развакуумации упаковки.

В процессе работы необходимо следить, чтобы плёнка 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 плёнки.

Если качество запайки швов неудовлетворительное, необходимо проверить значения установленных температур.

Температура сварки плёнки **АМИСТАЙЛ ФТ** варьируется в зависимости от размера, формы продукта, скорости работы оборудования и толщины плёнки.

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

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

3.5. Вакуумирование и сварка

Вакуумирование сформированных из плёнки **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.

Проверка герметичности упаковки осуществляется путём выявления возможных утечек с помощью тестеров герметичности.

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

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

При необходимости стадию термоусадки можно пропустить.

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

3.7. 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).

4. 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
info@atlantis-pak.ru

