



АТЛАНТИС-ПАК

Лидер Инновационных
Упаковочных Решений

ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ ПАКЕТЫ

АМИВАК

АМИВАК ВТ

Технологический регламент



1. НАЗНАЧЕНИЕ

Термоусадочные пакеты АМИВАК ВТ барьерные термоусадочные пакеты для упаковки под вакуумом, варки, поверхностной пастеризации хранения и реализации без переупаковывания ветчин и 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 и зарегистрированной в установленном порядке.

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

2. СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКЦИИ

2.1. Преимущества термоусадочных пакетов АМИВАК ВТ

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

2.1.2. Высокая термическая стойкость позволяет готовить продукт при температурах до 95°C включительно.

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

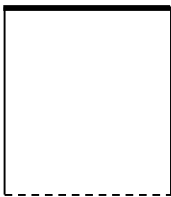
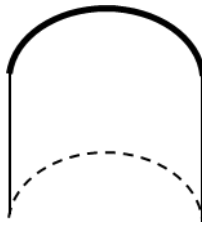
2.1.4. Индивидуальная защитная упаковка пачек пакетов АМИВАК гарантирует защиту от неблагоприятного внешнего воздействия в течение всего гарантийного срока хранения и обеспечивает высокий санитарно-гигиенический уровень пакетов.

2.1.5. 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 1200 мм	от 100 до 1200 мм
Вид		
Наклейка на ленту	Доп. Услуга	Доп. Услуга

Цвета пакетов: бесцветный

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

Амивак ВТ выпускается:

- 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 ПАКЕТОВ АМИВАК ВТ

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, транспортировавшиеся при температуре ниже 0°C, 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) $\times$ 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.

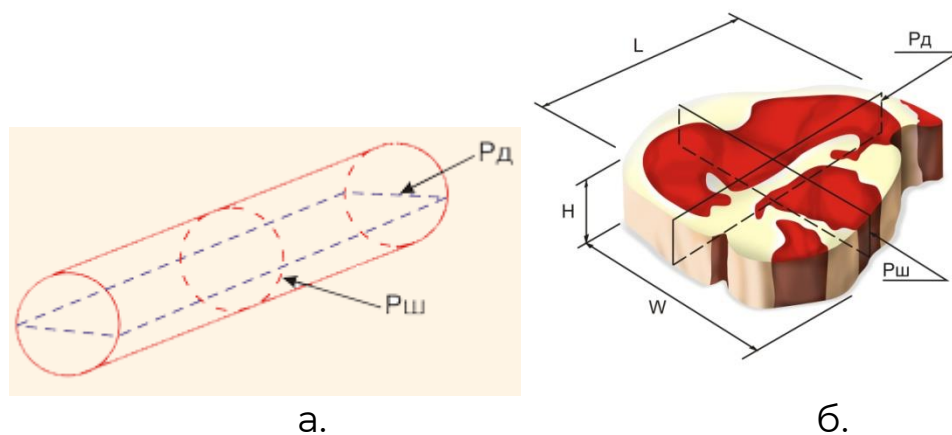


Рис.1

где $P_{ш}$ – периметр продукта в наиболее широкой части;
 $P_{д}$ – 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).

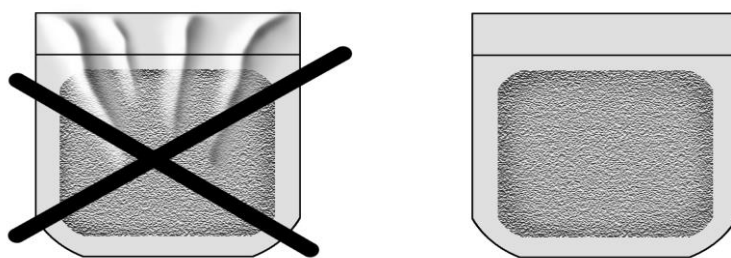


Рис.2

- Выставляется оптимальная глубина вакуума. Глубина вакуума устанавливается в зависимости от упаковываемого продукта. Примерные значения глубины вакуума 95% - 98% (остаточное давление около 4,9 кПа). При упаковке продукции с высоким содержанием влаги, глубина вакуума должна быть снижена, её значения определяются содержанием влаги в продукте.

- Устанавливается среднее значение времени сварки. 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 (пастеризации)

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 80-95°C. После приготовления пакет может быть снят с продукта и продукт переупакован, либо продукцию можно оставить в пакете Амивак ВТ для её хранения и реализации.

Также в данном пакете, возможно, проводить поверхностную пастеризацию продукта. Закрытый пакет помещают на стеллаж в специальную камеру и подвергают воздействию температур 72-75°C 3-5 минут. Далее проводят термическую усадку (при необходимости).

4.6. Термическая усадка

Термическую усадку пакета с продукцией, осуществляют (при необходимости) 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.

Термоусадка проводится при необходимости.

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 момента изготовления.

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.top
info@atlantis-pak.top

