



ATLANTIS-PAK

Leader nelle soluzioni
innovative per
imballaggio

SACCHETTI TERMORETRAIBILI 
AMIVAC MB-7

Manuale d'uso



www.atlantis-pak.top
info@atlantis-pak.top



1. DESTINAZIONE D'USO

I sacchi termoretraibili **AMIVAC MB-7** sono sacchi termoretraibili barriera per il confezionamento sottovuoto, lo stoccaggio e la vendita della carne con osso, di prodotti con spigoli vivi e superfici ruvide.

I sacchetti **AMIVAC MB-7** sono realizzati dal film tubolare multistrato da poliammide, EVOHa, polietilene e poliolefina modificata, tutte le resine sono provviste dei relativi certificati di autorizzazione rilasciati da Enti certificatori russi e internazionali per l'utilizzo nell'industria alimentare.

La produzione, l'applicazione, lo stoccaggio ed il trasporto dei sacchetti non danneggiano l'ambiente e la salute umana.

2. VANTAGGI DEL PRODOTTO

2.1. **Le elevate caratteristiche di barriera all'ossigeno** garantiscono una lunga durata di conservazione dei prodotti confezionati.

2.2. **Un basso livello di permeabilità del vapore** evita la perdita di umidità (perdita di massa) del prodotto durante lo stoccaggio.

2.3. **L'elevata resistenza del materiale alla perforazione** e agli strappi consente di preservare il prodotto nelle fasi di trasporto e di stoccaggio (La percentuale di perdita di vuoto dei sacchetti con i prodotti con ossa affilate non è superiore a 10-12%).

2.4. **Aspetto attraente del prodotto confezionato per l'acquirente;** grazie alle proprietà ottiche del sacchetto (elevata trasparenza e lucentezza dei sacchetti trasparenti),

2.5. **L'imballaggio protettivo individuale** dei sacchi AMIVAC (100 pz) garantisce la protezione dalla polvere e altri fattori esterni durante l'intera durata della conservazione garantita e assicura un elevato livello igienico e sanitario dei sacchetti.

2.6. **Assenza da sostanze contenenti il cloro.** Sempre più paesi in tutto il mondo sono sensibili alla situazione ambientale e allo smaltimento dei materiali di imballaggio. I materiali esenti da cloruri permettono uno smaltimento rispettoso dell'ambiente

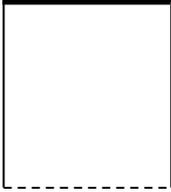
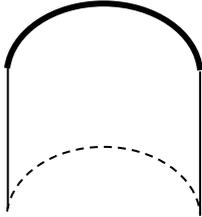
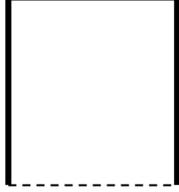
2.7. Durante la produzione dei sacchetti AMIVAC, vengono utilizzati solo i materiali e materie prime approvati per il contatto diretto con i prodotti alimentari in conformità con la legislazione vigente della Russia, Ucraina, Unione doganale (RF, Bielorussia, Kazakistan), Unione Europea e Stati Uniti. Questo significa che in caso di forniture per l'esportazione e le necessità di certificazioni locali, i sacchetti AMIVAC sono compatibili e in linea con le più restrittive norme di esportazione e idonei per la richiesta dei relativi permessi.

3. GAMMA PRODUTTIVA

La Gamma dei sacchetti di AMIVAC MB-7 è presentata nella tabella 2.

Tabella 2

Larghezza dei sacchetti	Saldature		
	Dritta sul fondo	Semi-circolare	Saldature laterali
	da 160 a 450 mm	da 160 a 450 mm	da 80 a 300 mm

Lunghezza dei sacchetti	da 100 a 1200 mm	da 100 a 1200 mm	da 160 a 450 mm
Tipo			
Nastratura	Servizio aggiuntivo	Servizio aggiuntivo	Servizio aggiuntivo

Colori dei sacchetti: senza colore.

La stampa: I sacchi **AMIVAC MB-7** sono stampabili da 1+0 a 10+10.

I sacchi sono disponibili in diverse forme di confezionamento:

- Bobine con la perforazione per lo strappo;
- Bobine senza la perforazione;
- Nastrati (per insaccatori automatici);
- Sacchi sfusi, confezionati in pacchetti da 100 pz.

4. TECNOLOGIA DI UTILIZZO DEI SACCHETTI AMIVAC MB-7

4.1. Magazzinaggio e trasporto dei sacchetti

4.1.1. I sacchetti devono essere conservati in ambienti chiusi, asciutti e puliti, la temperatura nel locale non deve superare 35°C, l'umidità relativa non deve superare 80%.

4.1.2. Durante lo stoccaggio ed il trasporto non esporre le scatole con i sacchetti ad alte temperature (oltre 35°C) e alla luce solare diretta.

4.1.3. Non lanciare o sottoporre agli urti le scatole con i sacchetti.

4.1.4. I sacchetti conservati a temperature inferiori a 0°C devono essere mantenuti a temperatura ambientale per almeno 24 ore prima dell'uso senza aprire la confezione originale.

4.1.5. Si raccomanda di confezionare sotto vuoto i sacchetti non utilizzati in un pacchetto nuovo.

4.2. Scelta della dimensione richiesta del sacchetto

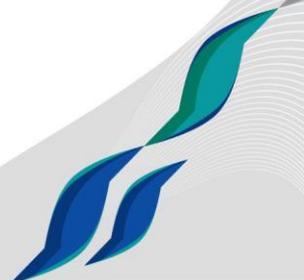
Per determinare la larghezza (S) richiesta del sacchetto misurare il perimetro del prodotto da confezionare nella parte più larga. Il calcolo della larghezza del sacchetto viene eseguito usando la formula:

$$\text{Larghezza} = \text{Perimetro del prodotto (nella parte più larga)} \times 0,55 \text{ (mm)}$$

Per determinare la lunghezza (L) richiesta del sacchetto, misurare il perimetro del prodotto da confezionare nella parte più lunga. Il calcolo della lunghezza del sacchetto viene eseguito usando la formula:

$$\text{Lunghezza} = \text{Perimetro del prodotto (nella parte più lunga)} / 2 + 80 \text{ (100) mm}$$

Se è necessario produrre il sacchetto a clips, il valore calcolato della lunghezza del sacchetto deve essere aumentato di altri 100 mm.



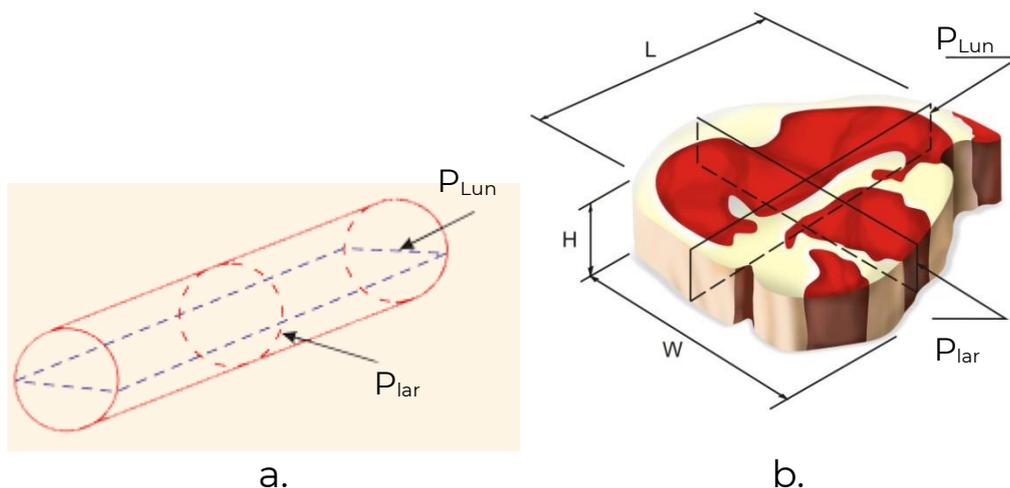


Fig. 1

dove P_{Lar} = Perimetro del prodotto nella parte più larga;
 P_{Lun} = Perimetro del prodotto nella parte più lunga;

4.3. Preparazione dei sacchetti all'uso

Si raccomanda di aprire le confezioni con i sacchetti immediatamente prima dell'uso. Nel caso in cui i sacchetti non utilizzati rimangano senza imballaggio per il trasporto, si consiglia di confezionarne sotto vuoto in un pacchetto nuovo.

Non permettere ad acqua o altri elementi liquidi che entrino nei sacchetti prima della fine del processo di confezionamento del prodotto.

4.4. Confezionamento

Il confezionamento dei prodotti alimentari deve avvenire in reparti di produzione e confezionamento che soddisfino i requisiti dei regolamenti sanitari e delle norme per l'industria alimentare.

I prodotti devono essere confezionati utilizzando attrezzature idonee (confezionatrici sottovuoto, clippatrici). Al fine di garantire un corretto sistema di confezionamento dei prodotti, è necessario osservare le modalità operative delle confezionatrici, raccomandate dal produttore.

Seguire le istruzioni sottoindicate:

4.4.1. Confezionamento sulle macchine a campana.

L'area di saldatura deve essere costantemente controllata. L'area di saldatura deve essere tenuta pulita. Evitare la presenza di oggetti estranei e di resti del rivestimento protettivo dell'elemento riscaldante (teflon).- Il sacchetto con i prodotti viene posizionato nella zona di aspirazione a vuoto. Il prodotto nel sacchetto deve essere il più vicino possibile alla barra termosaldante (Fig. 2) per migliorare l'aspetto e la più completa aderenza al prodotto.



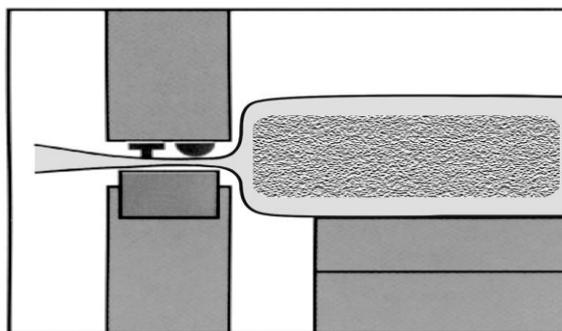


Fig. 2

- Impostare la percentuale di vuoto; deve essere impostata in base al prodotto da confezionare. La percentuale del vuoto è di 95% – 98% (la pressione residua circa 4,9 kPa). Quando si confezionano i prodotti con un alto contenuto di umidità, la percentuale del vuoto deve essere ridotta, i suoi valori sono determinati dal contenuto di umidità nel prodotto (maggiore è l'umidità, minore è il valore della percentuale del vuoto).
 - Impostare il tempo di saldatura. Man mano che le confezioni vengono utilizzate, aumentando o diminuendo il tempo di saldatura, verrà impostata la modalità di saldatura ottimale (a seconda dello stato dell'attrezzatura, viene determinata la necessità di regolare i parametri, se le impostazioni sono ancora necessarie, possono essere eseguite entro 5-10 minuti su 1-3 sacchetti).
 - Se viene utilizzata la saldatura con il taglio eccedenza sacco, è necessario selezionare il tempo di funzionamento della lama di taglio, dove avviene la separazione della parte tagliata del sacchetto.
 - L'avvio del processo di vuoto e la termosaldatura si effettuano chiudendo la campana della confezionatrice
 - Dopo il ciclo di saldatura, la chiusura deve presentarsi con una saldatura continua e senza interruzioni
- In caso di perdite di vuoto della confezione, i prodotti devono essere riconfezionati. Il sacchetto non può essere riutilizzato.

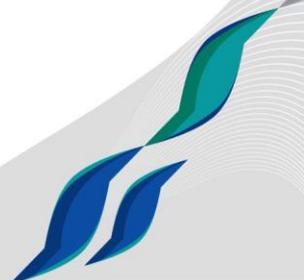
4.5. Termoretrazione

La retrazione del sacchetto con il prodotto avviene utilizzando una vasca di retrazione o un tunnel di retrazione. Le apparecchiature devono garantire la regolazione e il controllo delle condizioni e dei parametri del processo tecnologico di termoretrazione.

La retrazione si ottiene immergendo la confezione con il prodotto nell'acqua calda o irrorandone con l'acqua calda o vapore, alla temperatura da 90°C a 95°C per 2-3 secondi.

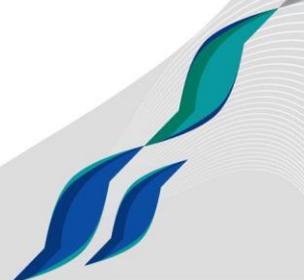
Si raccomanda di eseguire regolarmente i lavori di pulizia ed il trattamento delle apparecchiature.

5. GARANZIE DEL PRODUTTORE



5.1 Il produttore garantisce la conformità dei sacchetti AMIVAC ai requisiti delle condizioni tecniche nel rispetto delle condizioni del trasporto e lo stoccaggio presso i magazzini del consumatore e preservando l'integrità degli imballaggi di fabbrica.

5.2. La durata di conservazione dei sacchetti è di 1 anno dalla data di produzione fino al momento dell'utilizzo rispettando i requisiti delle suddette specifiche.



OOO PKF Atlantis-Pak
346703, regione di Rostov, distretto di Aksayskiy,
frazione di Lenin, via Onuchkina, 72
Linea verde:
8 800 500-85-85 – per la Russia
+7 863 255-85-85 – per i paesi CSI ed altri paesi
www.atlantis-pak.top
info@atlantis-pak.top

