



**ATLANTIS-PAK**

Leader nelle soluzioni  
innovative per  
imballaggio

SACCHETTI TERMORETRAIBILI   
**AMIVAC MB-7**

Manuale d'uso



[www.atlantis-pak.top](http://www.atlantis-pak.top)  
[info@atlantis-pak.top](mailto: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


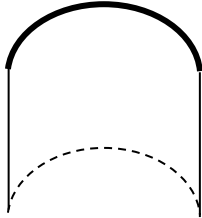
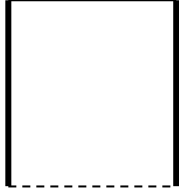
2.7. Durante la produzione dei sacchetti AMIVAC, vengono utilizzati solo i materiali e materie prime approvati per il contatto diretto con i prodotti alimentari in conformità con la legislazione vigente della Russia, Ucraina, Unione doganale (RF, Bielorussia, Kazakistan), Unione Europea e Stati Uniti. 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

<b>Lunghezza dei sacchetti</b>	da 100 a 1200 mm	da 100 a 1200 mm	da 160 a 450 mm
<b>Tipo</b>			
<b>Nastratura</b>	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**

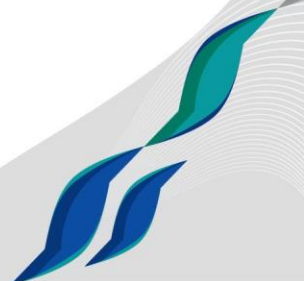
Per determinare la larghezza (S) richiesta del sacchetto misurare il perimetro del prodotto da confezionare nella parte più larga. Il calcolo della larghezza del sacchetto viene eseguito usando la formula:

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

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.



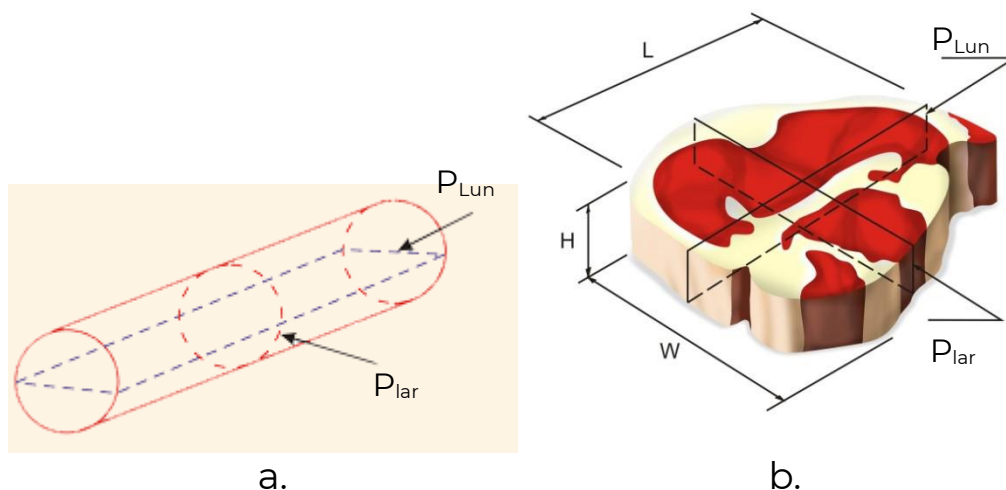


Fig. 1

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.*



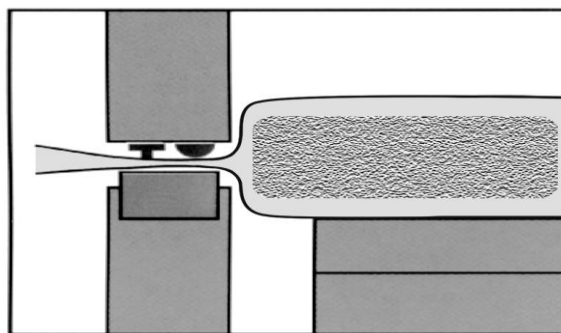


Fig. 2

- 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.

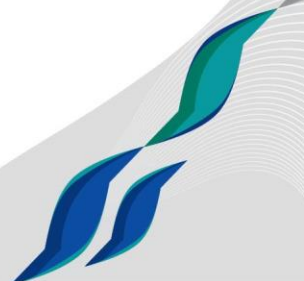
#### **4.5. Termoretrazione**

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.

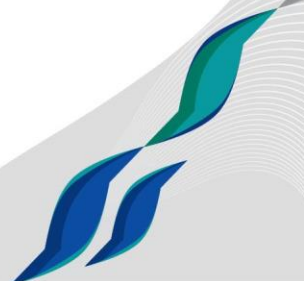
Si raccomanda di eseguire regolarmente i lavori di pulizia ed il trattamento delle apparecchiature.

### **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](http://www.atlantis-pak.top)  
[info@atlantis-pak.top](mailto:info@atlantis-pak.top)

