



ATLANTIS-PAK

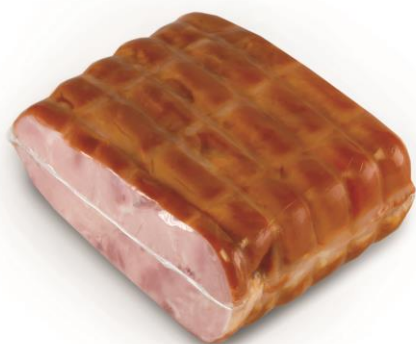
Leader nelle soluzioni
innovative per
imballaggio

SACCHETTI TERMORETRAIBILI



AMIVAC SE

Manuale operativo per il
processo tecnologico



1. APPLICAZIONE

Le buste termoretraibili AMIVAC SE ad alta barriera sono progettate per il confezionamento sottovuoto o in atmosfera modificata (MAP), la conservazione e la vendita di salsicce, specialità, carne cruda disossata, formaggi non stagionati, formaggi a pasta molle e in salamoia e formaggi monoporzione a fette.

Le buste AMIVAC SE sono realizzate con una pellicola tubolare multistrato conforme alla specifica TU 22-22-12-007-27147091-2000 (equivalente a TU 2297-007-27147091-2000), composta da poliammide, EVOH, polietilene, poliolefine modificate e PET, debitamente autorizzati per l'uso nell'industria alimentare. La qualità delle materie prime utilizzate per la produzione delle buste è confermata da certificati di qualità russi e internazionali.

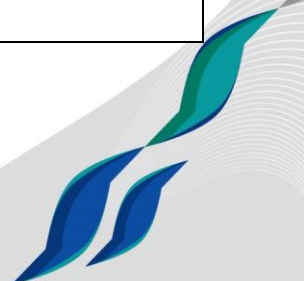
Le buste AMIVAC SE sono conformi ai requisiti del Regolamento Tecnico dell'Unione Doganale TR TS 005/2011 (Sicurezza degli imballaggi), come confermato dalle dichiarazioni di conformità debitamente approvate e registrate.

La produzione, l'utilizzo, lo stoccaggio e il trasporto delle borse non sono dannosi per l'ambiente o per la salute umana.

1.1. Durata di conservazione consigliata dei prodotti confezionati in sacchetti AMIVAC SE

Tabella 1 – Durata di conservazione dei prodotti refrigerati confezionati in sacchetti AMIVAC SE

Nome del prodotto	Durata di conservazione specificata	Riferimenti
Prodotti a base di carne di maiale affumicata e cotta	40 giorni a una temperatura compresa tra +2 °C e +6 °C	GOST R 54043-2010
Prodotti a base di carne di maiale cotta	40 giorni a una temperatura compresa tra +2 °C e +6 °C	GOST 31790-2012
Salsicce cotte, di qualità superiore, di prima qualità, di seconda qualità	Salsiccia a bastone - 30 giorni Prodotti monoporzione - 20 giorni a una temperatura compresa tra 0 °C e +6 °C	GOST R 52196-2017
Würstel di Francoforte, di qualità superiore	20 giorni a una temperatura compresa tra 0 °C e +6 °C	GOST R 52196-2017
Würstel di Vienna, di prima qualità	20 giorni a una temperatura compresa tra 0 °C e +6 °C	GOST R 52196-2017
Hot dogs, di qualità superiore	20 giorni a una temperatura compresa tra 0 °C e +6 °C	GOST R 52196-2017
Tagli di manzo disossati e refrigerati	25 giorni a una temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C	GOST 31797-2012
Prodotti a base di manzo (porzioni monoporzione, pezzi interi): cotti, cotti e affumicati, affumicati e cotti, affumicati e cotti al forno	40 giorni a una temperatura compresa tra +2 °C e +6 °C	TU 9213-406-00419779-03



2. VANTAGGI DEL PRODOTTO

2.1. **L'elevata barriera all'ossigeno** garantisce una conservazione prolungata dei prodotti confezionati.

2.2. **Il basso tasso di permeabilità al vapore acqueo** esclude perdite di umidità (peso) durante lo stoccaggio.

2.3. **Presentazione ottimale del prodotto** all'acquirente grazie alle proprietà ottiche del sacchetto (trasparenza, lucentezza), all'elevata termoretrazione e all'elasticità.

2.4. **La sigillabilità su pieghe e sovrapposizioni** aumenta la velocità di produzione e riduce la percentuale di riconfezionamento.

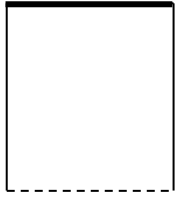
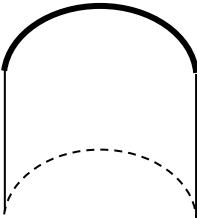


2.5. **L'imballaggio protettivo individuale** dei sacchetti AMIVAC SE garantisce la protezione da agenti esterni avversi per tutta la durata di conservazione garantita e assicura un'eccellente condizione igienico-sanitaria dei sacchetti.

2.6. **Assenza di sostanze contenenti cloro.** Un numero crescente di paesi in tutto il mondo sta rivolgendo la propria attenzione alla tutela dell'ambiente e allo smaltimento dei materiali di imballaggio. L'utilizzo di imballaggi privi di sostanze contenenti cloro è meno dannoso per l'ambiente.

3. ASSORTIMENTO DI PRODOTTI

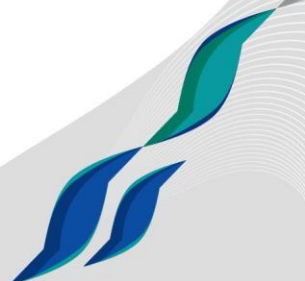
Assortimento di sacchetti AMIVAC SE

Tabella 2* – Assortimento di sacchetti AMIVAC SE

	Saldature			
	diritte	semicircolare	laterale	
			diritte	a forma di V
Larghezza del sacchetto	da 180 a 600 mm	da 180 a 550 mm	da 80 a 500 mm	da 110 a 500 mm
Lunghezza del sacchetto	da 100** a 1200 mm	da 100** a 1200 mm	da 160 a 600 mm	da 180 a 600 mm
Tipo				
Incollaggio sulle strisce	Opzione	Opzione	Opzione	Opzione

*con incrementi di 10 mm

**a partire da 300 mm per l'incollaggio sulle strisce adesive



Larghezze disponibili dei sacchi forniti in bobine: 180-900 mm

Colori delle buste: incolori

Stampa: I sacchetti AMIVAC SE sono adatte alla stampa su un solo lato o su entrambi i lati. Il numero di colori di stampa varia da 1+0 a 10+10. La stampa CMYK è opzionale.

Le sacche AMIVAC SE sono disponibili nelle seguenti forme:

- bobine con perforazione a strappo;
- bobine senza perforazione;
- incollate su due strisce (per apparecchiature automatiche);
- tagliate in sacchetti singoli all'interno di confezioni per il trasporto, ciascuna contenente 100 sacchetti.

4. TECNOLOGIA DI UTILIZZO DEI SACCHETTI AMIVAC SE

4.1. Immagazzinamento e trasporto

4.1.1. I sacchetti AMIVAC devono essere conservati ad almeno 800 mm di distanza da qualsiasi fonte di calore, in assenza di sostanze dall'odore forte o corrosive, a una temperatura non superiore a +35 °C e con un'umidità relativa non superiore all'80%.

4.1.2. I sacchetti AMIVAC devono essere trasportati a una temperatura non superiore a +35 °C e protetti dalla luce solare diretta.

4.1.3. Non far cadere le scatole contenenti i sacchetti né sottoporle a urti.

4.1.4. Se i sacchetti sono stati conservati a temperature sotto zero, conservarli a temperatura ambiente per almeno 24 ore prima di aprire la confezione originale del produttore.

4.1.5. I sacchetti rimanenti devono essere riconfezionati sottovuoto.

4.2. Selezione della dimensione appropriata del sacchetto

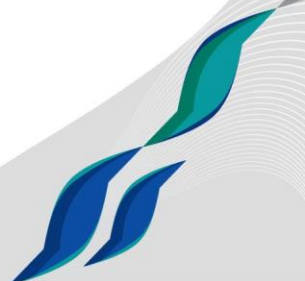
4.2.1. Selezione della dimensione appropriata per sacchi con chiusura inferiore o laterale.

Per determinare la larghezza necessaria del sacchetto, misurare il perimetro del prodotto da confezionare nel suo punto più largo. Calcolare la larghezza del sacchetto con la formula:

Larghezza = perimetro del prodotto (nel suo punto più largo) x 0,55 (mm)

Per determinare la lunghezza necessaria del sacchetto, misurare il perimetro del prodotto da confezionare nel suo punto più lungo. Calcolare la lunghezza del sacchetto con la formula:

Lunghezza = perimetro del prodotto (nel suo punto più lungo) / 2 + 80 (mm)



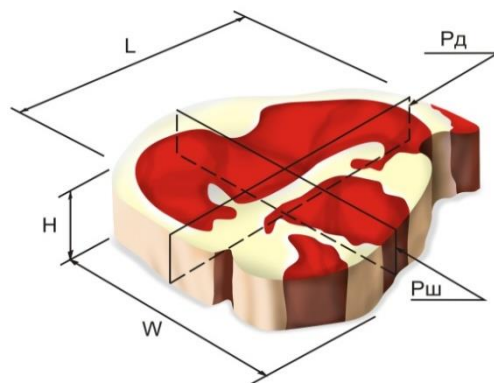
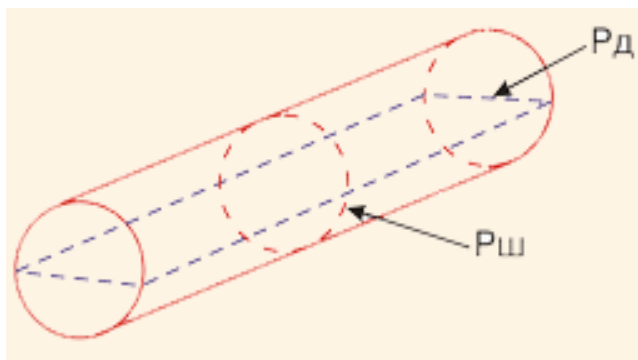


Figura 1 – Determinazione delle dimensioni del prodotto

dove **Pш** è il perimetro del prodotto nel suo punto più largo;

Pд è il perimetro del prodotto nel suo punto più lungo;

W – larghezza del prodotto nel suo punto più largo;

L – lunghezza del prodotto nel suo punto più lungo;

H – altezza del prodotto.

4.2.2. Selezione della dimensione desiderata per i sacchetti con chiusura a V.

Per determinare la larghezza necessaria del sacchetto, misurare il perimetro del prodotto da confezionare nel suo punto più largo. Calcolare la larghezza del sacchetto con la formula:

Larghezza = perimetro del prodotto (nel suo punto più largo) x 0,55 (mm)

Per determinare la lunghezza necessaria del sacchetto, misurare il perimetro del prodotto da imballare nella sua parte più lunga. Calcolare la lunghezza del sacchetto con la formula:

Lunghezza = lunghezza del prodotto + altezza del prodotto + 80 mm

Per determinare la larghezza richiesta della parte stretta del sacchetto, misurare il perimetro del prodotto confezionato nella sua parte stretta. Calcolare la larghezza della parte stretta con la formula:

Larghezza della parte stretta della borsa = perimetro della parte stretta del prodotto * 0,4

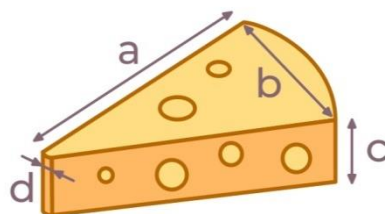


Figura 2 – Determinazione delle dimensioni del prodotto

dove **a** – lunghezza del prodotto nella sua parte più lunga;

b – larghezza del prodotto nella sua parte più larga;

c – altezza del prodotto;

d – larghezza del prodotto nella sua parte più stretta.

4.3. Preparazione dei sacchi per l'utilizzo

Si raccomanda di aprire le confezioni contenenti i sacchetti poco prima dell'uso. Qualora dovessero rimanere dei sacchetti estratti dall'imballaggio di trasporto, riconfezionarli sottovuoto in un imballaggio separato.

È vietato il contatto dei sacchetti con l'acqua prima del completamento del confezionamento del prodotto.

4.4. Imballaggio

- Il confezionamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in un reparto di produzione/confezionamento conforme ai requisiti delle normative sanitarie applicabili all'industria alimentare.

- Il confezionamento del prodotto deve essere eseguito mediante attrezzature specifiche (macchine per il confezionamento sottovuoto). Attenersi alle modalità operative raccomandate dal produttore dell'attrezzatura di confezionamento per garantire la stabilità del processo.

- Qualora non sia disponibile un manuale d'uso per l'attrezzatura, si raccomanda di utilizzare le seguenti modalità operative:

4.4.1. Confezionamento su macchine a camera:

- Controllare la zona di saldatura. Mantenere pulita la zona di saldatura. Non sono ammesse impurità e il rivestimento protettivo dell'elemento riscaldante deve essere privo di bruciature.

- Portare il sacchetto contenente il prodotto nella zona del vuoto. Il prodotto all'interno del sacchetto deve essere il più vicino possibile alla barra termosaldante (Fig. 3), per migliorare l'aspetto e garantire un avvolgimento ermetico del prodotto.

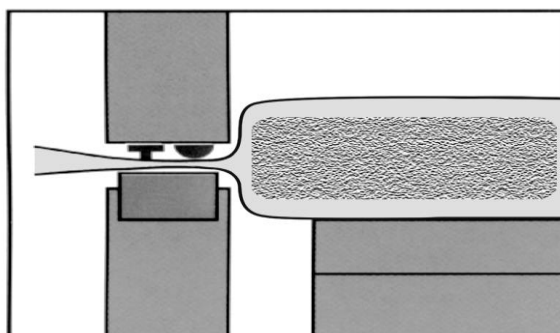


Figura 3 – Zona di sigillatura dei sacchetti

- Selezionare la profondità del vuoto. La profondità del vuoto viene regolata in base al prodotto da confezionare. La profondità del vuoto dovrebbe essere del 95-98% (pressione residua di circa 4,9 kPa). Quando si confezionano prodotti con un elevato contenuto di umidità, ridurre la profondità del vuoto.

- Selezionare il tempo medio di sigillatura. Aumentare o diminuire il tempo di sigillatura per ottenere la modalità di sigillatura ottimale, man mano che i sacchetti

vengono consumati (la regolazione necessaria dipende dalle condizioni dell'apparecchiatura).

Se i sacchetti vengono sigillati con controllo separato dei fili, selezionare un tempo di contatto del filo di taglio tale da consentire la libera separazione della parte separata del sacchetto.

Eliminare l'aria e sigillare chiudendo il coperchio dell'apparecchiatura per il confezionamento sottovuoto.

La termosaldatura deve produrre una sigillatura continua con l'impronta della barra di sigillatura della macchina confezionatrice sul sacchetto.

Se il vuoto viene perso, il prodotto deve essere restituito per essere riconfezionato. I sacchetti non possono essere riutilizzati.

4.5. Termoretrazione

Il termoretrazione del sacchetto contenente il prodotto avviene in una vasca di termoretrazione. L'apparecchiatura deve consentire la regolazione e il controllo delle condizioni e dei parametri del processo tecnologico di termoretrazione.

Il termoretrazione viene effettuato immergendo il sacchetto con il prodotto in acqua calda o spruzzandolo con acqua calda (esposizione al vapore) a una temperatura compresa tra 80 °C e 95 °C per 2-3 secondi.

Si raccomanda di effettuare la manutenzione programmata, lavando e trattando l'apparecchiatura.

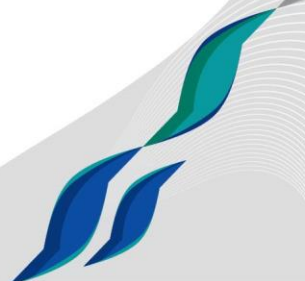
5. GARANZIE DEL PRODUTTORE

5.1. Il produttore garantisce la conformità delle buste ai requisiti delle specifiche, a condizione che vengano rispettate le condizioni di trasporto e stoccaggio presso il magazzino dell'utilizzatore e che l'imballaggio originale rimanga integro.

5.2. La durata di conservazione dei sacchetti è di 1 anno dalla data di produzione alla lavorazione, a condizione che vengano rispettate le presenti specifiche.

6. APPENDICI

Il presente documento non contiene appendici.





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

