



ATLANTIS-PAK

Leader delle soluzioni
innovative per
imballaggio

amivac

SACCHETTI TERMORETRAIBILI
AMIVAC S

Manuale d'uso



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



1. DESTINAZIONE D'USO

I sacchetti termoretraibili **AMIVAC S** – sono sacchi ad alta barriera destinati al confezionamento sottovuoto, lo stoccaggio e alla vendita di insaccati; prodotti gourmet; formaggi non stagionati; formaggi molli e in salamoia; formaggi porzionati.

I sacchetti **AMIVAC S** 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'utilizzazione, 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 la durata di conservazione richiesta dei prodotti confezionati.

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

2.3. Aspetto attraente del prodotto confezionato per l'acquirente; grazie alle proprietà ottiche del sacchetto (elevata trasparenza e lucentezza dei sacchetti non colorati)

2.4. La possibilità di saldare attraverso le pieghe e la sovrapposizione permette aumentare la produttività e riduce la percentuale dei riconfezionamenti.

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 di 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.

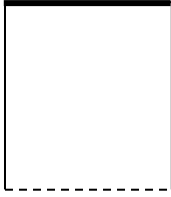
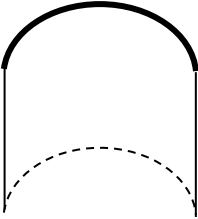
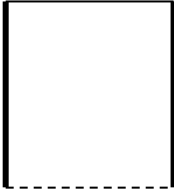
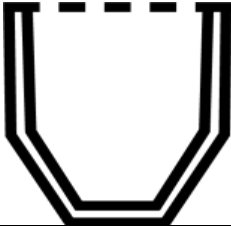
3. GAMMA PRODUTTIVA

La Gamma dei sacchetti di **AMIVAC S** è presentata nella tabella 2

Tabella 2

	Saldature			
	Dritta sul fondo	Semi-circolare	Saldature laterali	
			Dritta	tipo di V



Larghezza dei sacchetti	da 180 a 650 mm	da 180 a 550 mm	da 80 a 500 mm	da 110 a 500 mm
Lunghezza dei sacchetti	da 100** a 1200 mm	da 100** a 1200 mm	da 160 a 650 mm	da 180 a 650 mm
Tipo				
Nastratura	Servizio aggiuntivo	Servizio aggiuntivo	Servizio aggiuntivo	Servizio aggiuntivo

*il passo di 10 mm

**da 300 mm se nastrati

Disponibili in bobine con larghezze: 180-900 mm

Colori dei sacchetti: trasparenti

La stampa: I sacchi **AMIVAC S** sono stampabili su un lato o su due lati. Quantità dei colori della stampa 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 S

4.1. Magazzinaggio e trasporto dei sacchetti

4.1.1. Lo stoccaggio dei sacchetti di AMIVAC deve essere effettuato a una distanza di almeno 800 mm da fonti di calore, in luoghi esenti da odori forti e sostanze aggressive, a temperature non superiori a + 35°C con l'umidità relativa non superiore all'80%.

4.1.2. Il trasporto dei sacchetti di AMIVAC deve essere effettuato a temperature non superiori a +35°C, non è consentita la 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 ambiente per almeno 24 ore prima dell'uso senza aprire la confezione originale.

4.1.5. Si raccomanda di confezionare sottovuoto 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:

Larghezza = Perimetro del prodotto (nella parte più larga) x 0,55 (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:

Lunghezza = Perimetro del prodotto (nella parte più lunga) / 2 + 80 (100) mm

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

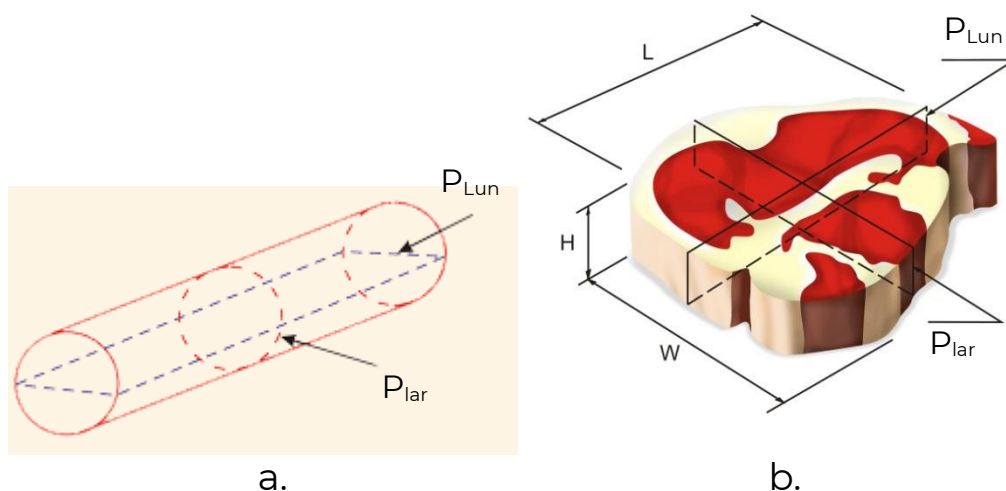


Fig. 1

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 imballarli nuovamente in un nuovo sacchetto.

Non permettere che acqua o altri elementi liquidi 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.

In assenza delle istruzioni per l'uso dell'apparecchiatura, si consiglia di applicare le seguenti istruzioni:

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 del 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.

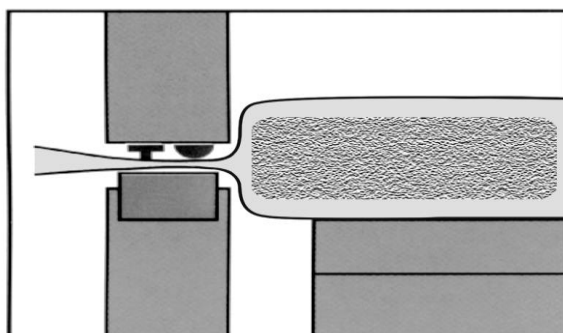


Fig. 2

- 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.

4.4.2. Confezionamento su macchine (del tipo senza camera con il metodo di clippatura):

- Posizionare il sacchetto con il prodotto sul vassoio della macchina e la parte aperta del sacco viene posta sull'ugello (Fig. 3)

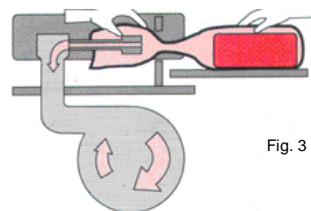


Fig. 3

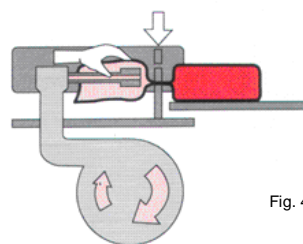


Fig. 4

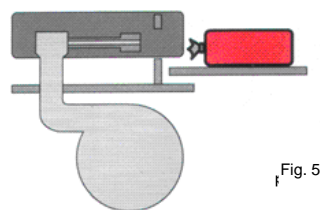


Fig. 5

- Tempo del trattamento sottovuoto è da 10 a 30 secondi, a seconda della percentuale di vuoto richiesta. Massimo – 0,05 bar.

- La pressione di clippatura della clip va da 5 bar, a max 7,5 bar. Aumentando o diminuendo la pressione mediante una valvola riduttrice di pressione (posta vicino alla pompa), per ottenere una clippatura ottimale. Evitare la presenza di fori o tagli sotto la clip.

- Se la macchina ha una regolazione del grado della clippatura della clip, è necessario selezionarlo in modo da ottenere il tempo ottimale di mantenimento della clip sul sacchetto (cioè la clip è fissata rigidamente sul fascio formato e non scivola via da esso).

Se necessario richiedere consigli sulla configurazione delle attrezzature e sull'utilizzo dei materiali di consumo, e contattare il produttore dell'attrezzatura o uno dei suoi rivenditori.

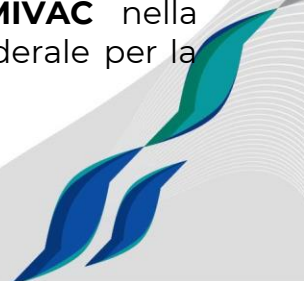
Le raccomandazioni per la selezione delle clip quando si lavora con i sacchetti sottovuoto **AMIVAC S** sono riportate nella Tabella 3.

Tipi delle clip raccomandate

Tabella 3

Larghezza dei sacchetti	Cryovac	Technoclip
100 - 200 mm	FL	H 548 T (DST)
205 - 300 mm	FH	H 550 T (DST)
da 305 mm	FC	H 550 T (DST)

Nota: il confezionamento dei formaggi molli e in salamoia deve essere effettuato secondo le Istruzioni tecnologiche per l'utilizzo dei sacchetti **AMIVAC** nella produzione dei formaggi molli e in salamoia approvate dal Servizio Federale per la



supervisione in materia della tutela dei diritti dei consumatori e benessere il 20 giugno 2005.

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.

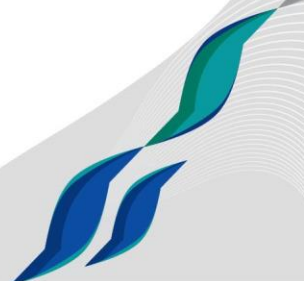
4.6. Stoccaggio e trasporto dei prodotti confezionati in sacchetti di AMIVAC S

Si consiglia trasferire il prodotto confezionato entro e non oltre 20 minuti dal confezionamento in un frigorifero con una temperatura di conservazione non superiore a 6°C.

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 della conservazione dei sacchetti è di 1 anno dalla data di produzione fino al momento dell'utilizzo rispettando i requisiti di queste specifiche.



ООО ПКФ Атлантис-Пак
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

