



ATLANTIS-PAK

Leader nelle soluzioni
innovative per
imballaggio

SACCHETTI TERMORETRAIBILI



AMIVAC VT

Manuale d'uso



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



1. DESTINAZIONE D'USO

I sacchi termoretraibili **AMIVAC VT** sono sacchi termoretraibili barriera per il confezionamento sottovuoto, cottura, pastorizzazione superficiale, stoccaggio e vendita senza il riconfezionamento dei prosciutti e di prodotti a base di carne.

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

2. CARATTERISTICHE E VANTAGGI DEI PRODOTTI

2.1. Vantaggi dei sacchetti termoretraibili AMIVAC VT

2.1.1. Le elevate caratteristiche di barriera all'ossigeno ed al vapore acqueo garantiscono una lunga conservazione del prodotto, durante la quale il peso del prodotto e le sue caratteristiche organolettiche vengono preservate fino al consumo.

2.1.2. La stabilità termica elevata consente la cottura del prodotto a temperature fino a 95°C (incluso).

2.1.3. L'elevata resistenza dei sacchetti elimina il rischio di danneggiamento della confezione del prodotto durante il trasporto, lo stoccaggio e la preparazione (cottura) del prodotto.

2.1.4. **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.

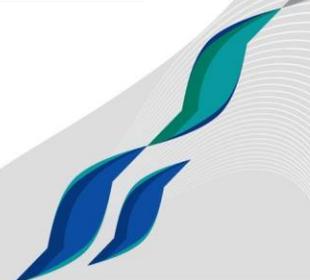
2.1.5. L'elevata trasparenza consente di proporre il prodotto confezionato direttamente nei canali di vendita.

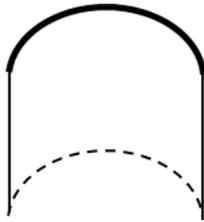
3. GAMMA PRODUTTIVA

La Gamma dei sacchetti di **AMIVAC VT** è presentata nella tabella 1

Tabella 1

	Saldature	
	Dritta sul fondo	Semi-circolare
Larghezza dei sacchetti	da 150 a 425 mm	da 150 a 425 mm
Lunghezza dei sacchetti	da 100 a 1200 mm	da 100 a 1200 mm



Tipo		
Nastratura	Servizio aggiuntivo	Servizio aggiuntivo

Colori dei sacchetti: Trasparenti

La stampa: I sacchi **AMIVAC VT** 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 VT

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 i 35°C, l'umidità relativa non deve superare 80%.

4.1.2. Durante il magazzinaggio e 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 ambiente 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:

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 +100 mm

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

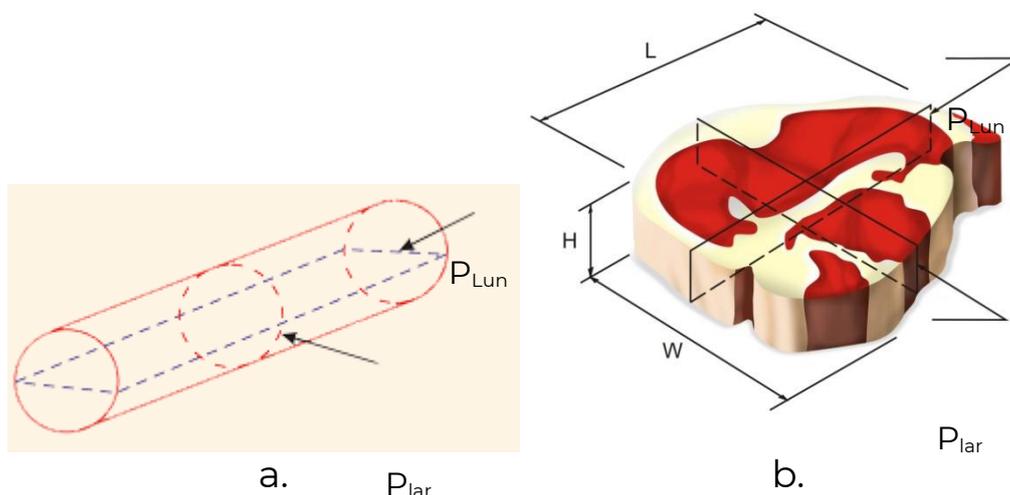


Fig. 1

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

4.3. Preparazione del sacchetto 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 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.

- È necessario evitare le pieghe del sacchetto sulla fascia per evitare la successiva perdita del vuoto (Fig. 2).

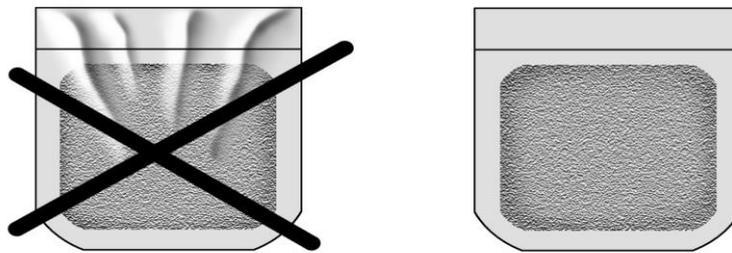


Fig. 2

- - 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. Con il metodo dell'aumento o della riduzione del tempo di saldatura, viene impostata la modalità di saldatura continua ottimale.

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.

Eseguire quindi l'aspirazione (durante il confezionamento dei prodotti in atmosfera modificata dopo la fase di aspirazione segue la fase di riempimento del sacchetto con la miscela di gas, appositamente selezionato per il tipo di prodotto) e la termosaldatura chiudendo il coperchio della confezionatrice sottovuoto.

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. Cottura del prodotto (pastorizzazione)

Il sacchetto chiuso viene posto in un pastorizzatore o su una griglia in un'apposita camera di cottura. I prodotti confezionati vengono cotti fino alla temperatura desiderata a seconda del peso del prodotto (da 30 minuti a 8 ore) a temperature di 80-95°C. Dopo la preparazione il prodotto può essere tolto dal sacchetto per un'eventuale confezionamento successivo.

AMIVAC VT permette, grazie alle sue caratteristiche di brillantezza, la vendita e lo stoccaggio direttamente nel sacco.

Con il sacco AMIVAC VT è possibile effettuare la pastorizzazione superficiale del prodotto; Il sacchetto chiuso viene inserito nella camera speciale e portato a temperature tra 72 e 75°C per 3-5 minuti.

4.6. 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.

La retrazione viene effettuata quando necessario

4.7. Lo stoccaggio ed il trasporto dei prodotti confezionati nei sacchetti AMIVAC VT

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

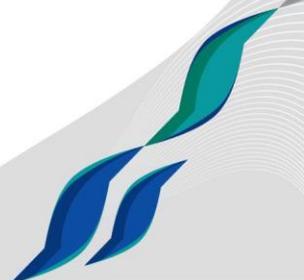
5.1. Il produttore garantisce la conformità dei sacchetti AMIVAC ai requisiti delle condizioni tecniche nel rispetto delle condizioni del trasporto e lo stoccaggio presso i magazzini del consumatore e preservando l'integrità degli imballaggi di fabbrica.



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

6. ALLEGATI

Non ci sono gli allegati nel presente documento.



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



ATLANTIS-PAK

