



**АТЛАНТИС-ПАК**

**Лидер Инновационных  
Упаковочных Решений**



# ОБОЛОЧКА АМИФЛЕКС ЭКСПРЕСС

Технологический регламент



346703, Ростовская обл., Аксайский район, х. Ленина, ул. Онучкина, 72

Телефон горячей линии:  
8 800 500-85-85 - для России  
+7 863 255-85-85 - для стран ближнего и дальнего зарубежья

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

## 1. НАЗНАЧЕНИЕ

Данный технологический регламент описывает процесс производства вареных колбасных изделий с использованием оболочки **АМИФЛЕКС ЭКСПРЕСС**.

Отличительной особенностью оболочки **АМИФЛЕКС Экспресс** является **возможность перерабатывать эту оболочку без замачивания и значительного переполнения**.

Оболочка **АМИФЛЕКС Экспресс** – глянцевая многослойная оболочка, изготавливается из полиамида, полиолефина и адгезива (модифицированного полиэтилена), разрешённых к применению в пищевой промышленности в установленном порядке. Качество сырья, используемого для изготовления оболочки, подтверждено российскими и международными сертификатами качества.

Оболочка **АМИФЛЕКС Экспресс** изготавливается по ТУ 22.21.29-010-27147091-2000 (идентичны ТУ 2290-010-27147091-2000) и может использоваться для производства, транспортировки, хранения и реализации:

- вареных колбасных и ветчинных изделий;
- кровяных и ливерных колбас, паштетов;
- зельцев, студней и продуктов в желе;
- пищевых животных жиров;
- замороженных продуктов (колбасные и мясные фарши)
- и других пищевых продуктов.

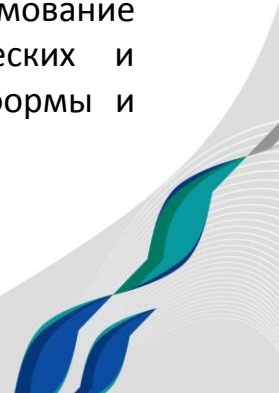
Рекомендуемые сроки годности вареных колбас, изготовленных по ГОСТ Р 52196-2011 в оболочке **АМИФЛЕКС Экспресс**, составляют 60 суток при температуре хранения от 0 до 6 °С и относительной влажности воздуха не выше 75 %.

Рекомендуемые сроки годности ливерных колбас, изготовленных по ТУ 9213-407-00419779-05 «Колбасы ливерные» в оболочке **АМИФЛЕКС Экспресс** составляют 15 суток с момента окончания технологического процесса при температуре хранения  $4 \pm 2$  °С и относительной влажности воздуха не выше 75%.

## 2. СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

Оболочка **АМИФЛЕКС Экспресс** - многослойная барьерная оболочка и, следовательно, ей присущи все свойства таких оболочек, наиболее важными из которых являются:

- **механическая прочность**, позволяющая осуществлять формование батонов с использованием высокопроизводительных автоматических и полуавтоматических клипсаторов и обеспечивающая стабильность формы и фиксированный вес батонов при высоких скоростях формовки.



- **термоусадочные свойства**, обеспечивающие отсутствие «морщин» на готовой колбасной продукции.

- **низкая проницаемость для кислорода и водяного пара**, которая обеспечивается тщательно подобранной комбинацией полимеров, и обуславливает следующие преимущества оболочки **АМИФЛЕКС Экспресс**:

- отсутствие потерь при термообработке и хранении мясных и колбасных изделий;
- микробиологическую стабильность продуктов в процессе хранения;
- торможение окислительных процессов, приводящих к прогорканию жиров и изменению естественного цвета мясопродукта;
- прекрасный товарный вид готовой продукции (отсутствие морщин) на протяжении всего срока годности.

- **физиологическая безопасность**, которая связана с тем, что оболочка **АМИФЛЕКС Экспресс** не подвергается микробиологической порче, так как материалы, из которых она изготовлена, инертны к воздействию бактерий и плесневых грибов.

Однако в отличие от других барьерных оболочек оболочка **АМИФЛЕКС Экспресс** может использоваться:

- **в сухом виде**, то есть без замачивания (или без предварительного увлажнения);

- **без значительного переполнения**, то есть формовка может осуществляться с переполнением не более 5 %.

Использование оболочки **АМИФЛЕКС Экспресс** без замачивания или предварительного увлажнения:

- положительно сказывается на хранении оболочки, так как отсутствует опасность высыхания или плесневения оболочки;

- позволяет экономить время на подготовке оболочки (не надо следить за температурой воды, не надо проливать «рукав» оболочки и пр.);

- позволяет экономить производственные площади;

- упрощает хранение неиспользованных в течение дня остатков оболочки;

- делает оболочку **АМИФЛЕКС Экспресс** практически стерильной.

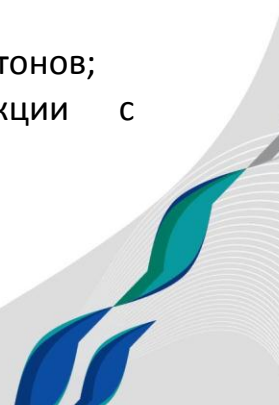
Возможность формовать оболочку **АМИФЛЕКС Экспресс** без значительного переполнения:

- обеспечивает стабильное качество маркировки, так как маркировка при изготовлении колбасы не растягивается, не искажается и выглядит ярче, чем на других оболочках;

- обеспечивает стабильный размер и вес колбасных батонов;

- снижает риск порывов и образования стрелок при разрезании батонов;

- позволяет осуществлять формовку колбасной продукции с использованием любого формующего оборудования;



- обеспечивает меньшую нагрузку на формующее оборудование и снижает его износ, поскольку при формовке «калибр в калибр» отсутствует необходимость в обеспечении максимального обжатия оболочки тормозным кольцом, в использовании двух тормозных колец, в использовании высокого усилия обжатия клипсы.

Вместе с тем, переработка оболочки **АМИФЛЕКС Экспресс** может осуществляться традиционным способом: с замачиванием и переполнением относительно номинального калибра на 8 – 10 %.

Технические характеристики оболочки **АМИФЛЕКС Экспресс** содержатся в продуктовой спецификации и в ТУ 22.21.29-010-27147091-2000 (идентичны ТУ 2290-010-27147091-2000)

### 3. АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

Калибры оболочки **АМИФЛЕКС Экспресс**: 32 – 100 мм.

Цвета оболочки: представлены в Каталоге цветов.

На оболочку **АМИФЛЕКС Экспресс** может быть нанесена односторонняя и двухсторонняя одноцветная, многоцветная или полноцветная печать с использованием УФ-отверждаемых красок или красок на основе летучих растворителей.

Печать наносится флексографским способом, краски устойчивы к кипячению, жиру и механическим повреждениям.

Формы поставки оболочки:

- рулоны;
- гофрокуклы.

### 4. ТЕХНОЛОГИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОБОЛОЧКИ

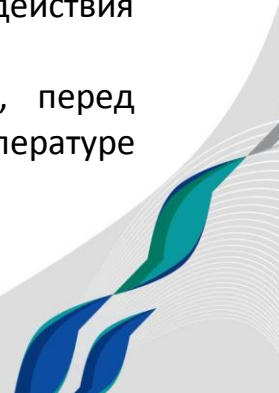
#### 4.1. Хранение и транспортировка оболочки

4.1.1. Оболочка должна храниться в оригинальной упаковке в сухих, чистых и прохладных помещениях (температура от 5 до 35 °С, относительная влажность воздуха не более 80 %), соответствующих санитарно-гигиеническим нормам, установленным для мясоперерабатывающей промышленности.

4.1.2. Рекомендуется вскрывать заводскую упаковку непосредственно перед переработкой оболочки.

4.1.3. Рекомендуется беречь оболочку при хранении от воздействия высоких температур и прямых солнечных лучей.

4.1.4. Оболочку, хранившуюся при температуре ниже 0 °С, перед применением выдержать в оригинальной упаковке при комнатной температуре не менее суток.





4.1.5. Категорически запрещается бросать и подвергать ударам коробки с оболочкой

4.1.6. На протяжении всего технологического цикла необходимо следить за тем, чтобы оболочка не травмировалась.

4.1.7. Транспортировка оболочки должна осуществляться при температурах не превышающих +40 °С, попадание прямых солнечных лучей не допускается.

## 4.2. Подготовка оболочки к работе

Способ подготовки оболочки к работе зависит от желаемого переполнения оболочки относительно номинального калибра и формы поставки оболочки (см. таблицу 1).

Таблица 1

Вид используемой оболочки <b>АМИФЛЕКС Экспресс</b>	Желаемое переполнение при формовке	
		5 %
Гофрокуклы	<i><b>Замачивание не требуется</b></i>	<i><b>Замачивание с проливом рукава</b></i>
Бухты (отрезки оболочки по 25 – 30 м)	<i><b>Увлажнение поверхности оболочки</b></i>	<i><b>Замачивание с проливом рукава</b></i>
Отрезки с закрепленным концом	<i><b>Замачивание не требуется</b></i>	<i><b>Замачивание с проливом рукава</b></i>

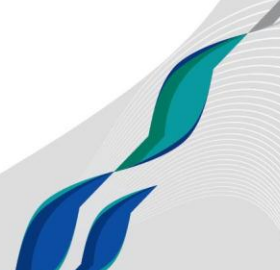
Замачивание оболочки **АМИФЛЕКС Экспресс** осуществляют в питьевой воде ((СанПиН 2.1.4.559-96 «Питьевая вода. Гигиенические требования к качеству воды централизованных систем питьевого водоснабжения. Контроль качества») с температурой 20 – 25 °С.

Негофрированная оболочка до замачивания нарезается на отрезки необходимой длины. Бобина при разматывании оболочки должна находиться в вертикальном положении, чтобы не были повреждены ее торцы.

Гофрированную оболочку замачивают, не вынимая из сетки.

Время замачивания оболочки с проливом рукава:

- не менее 30 минут нарезанной на отрезки;
- не менее 60 минут в гофрированном виде.



Увлажнение поверхности оболочки достигается либо путем окунания оболочки в воду на несколько секунд, либо путем полива водой оболочки на цевке шприца-наполнителя.

### 4.3. Особенности фаршесоставления

В процессе термообработки колбасный фарш, находящийся в оболочке **АМИФЛЕКС Экспресс** не теряет влагу, поэтому расчет количества воды, добавляемой в фарш на стадии куттерования, производится, исходя из свойства влагонепроницаемости оболочки.

При выработке колбас по ГОСТ Р 52196-2011 рекомендуется уменьшить количество добавляемой влаги в среднем на 10 % от массы фарша по сравнению с рецептурами, разработанными для натуральных, белковых и вязко-армированных оболочек.

При разработке новых рецептур количество добавляемой влаги определяют с учетом влагоудерживающих свойств применяемых добавок (эмульгаторов, стабилизаторов, гелеобразователей, растительных белков и т.д.), качества мясного сырья и технического состояния оборудования, обращая особое внимание на оптимальное связывание белка, жира и воды.

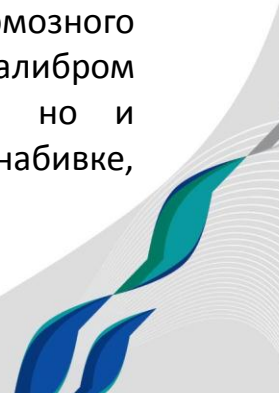
Все технологические мероприятия, направленные на увеличение связывания воды (увеличение выхода), приводят к повышению внутреннего давления фарша во время термообработки. Фарши с большим процентом замены мясного сырья обладают повышенной способностью к набуханию. Чтобы сохранить способность фарша к значительному связыванию воды и не допустить разрыва оболочки при термообработке, рекомендуется все водосвязывающие добавки вносить в куттер не в сухом виде, а в виде желе или эмульсий.

Изготовление фарша для производства паштетов, ливерных колбас, ветчин осуществляют в соответствии с нормативной документацией на эти продукты.

### 4.4. Формовка колбасных изделий

Оболочка **АМИФЛЕКС Экспресс** предназначена для работы на автоматическом, полуавтоматическом оборудовании для наполнения и клипсования.

При формовке колбасных изделий следует учитывать, что калибр наполнения варьируется с помощью регулировки усилия обжатия тормозного кольца и разница между номинальным калибром оболочки и калибром набивки определяется не только свойствами самой оболочки, но и консистенцией и температурой фарша, давлением, применяемым при набивке, условиями охлаждения после термообработки.



Запрещается штриковать батоны (прокалывать оболочку).

При выработке паштетов горячим способом, когда фарш имеет жидкую консистенцию и температура фарша превышает 40°C, переполнение относительно номинального калибра должно быть увеличено на 4 - 5 %.

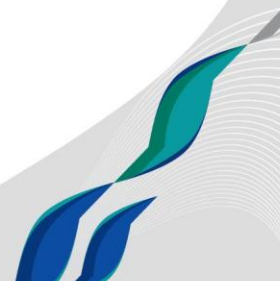
Используемая клипса должна обеспечивать надежный зажим концов батона и не травмировать оболочку. Для надежного закрепления клипсы следует придерживаться рекомендаций производителей клипсующего оборудования.

Рекомендации по подбору клипс для оболочек **АМИФЛЕКС Экспресс** приведены в таблице 2.

Таблица 2

Рекомендуемые типы клипс для оболочек **АМИФЛЕКС Экспресс**

Калибр	POLY-CLIP		TIPPER TIE	TECHNOPACK		КОМПО		КОРУНД
	Клипса шаг 12 шаг 15 шаг 18	Клипса серии S	Клипса шаг 12 шаг 15 шаг 18	Клипса серии E	Клипса серии G	Клипса серии В, ВР Клипсаторы КН21-К2, КН24, КН31, КН32	Клипса серии В, ВР, С Клипсаторы КН26	
35-50	12-6-4×1.25 15-7-5×1.5 18-7-5×1.75 15-8-5×1.75	625 628 735	12/6-4×1.25 15/7-5×1.5 18/7-5×1.75 15/8-5×1.75	210 410	175	В 1, ВР 2 В 2, ВР 2	С1 В 1, ВР 2 В 2, ВР 2	ХЕ210 2,5×13,6×14 2,5×13,6×15
55 - 60	15-7-5×1.5 15-8-5×1.75 18-7-5×1.75 18-9-5×2.0	628 632 735	15/7-5×1.5 15/8-5×1.75 18/7-5×1.75 18/9-5×2.0	210 410	175 200 370	В 2, ВР 2	С1, С2 В 2, ВР 2	ХЕ 210 ХЕ 220 2,5×13,6×14 2,5×13,6×15
65-75	15-8-5×1.5 18-7-5×1.5 18-9-5×2.0	628 632 735	15/8-5×1.5 18/7-5×1.5 18/9-5×2.0	210 220 410	175 200 370	В 2, ВР 2	С1, С2 В 2, ВР 2	ХЕ 220 2,5×13,6×14 2,5×13,6×15
75-80	15-8-5×1.5 15-9-5×1.5 18-9-5×2.0	632 638 735 844	15/8-5×1.5 15/9-5×1.5 18/9-5×2.0	220 410 420	175 200 370	-	С2 В 2, ВР 2 В 3, ВР 3	ХЕ 220 2,5×13,6×14 2,5×13,6×15
85-90	15-9-5×1.5 15-10-5×2.0 18-9-5×2.0 18-10-5×2.5	740 844	15/9-5×1.5 15/10-5×2.0 18/9-5×2.0 18/10-5×2.5	220 220 420	200 370 390	-	С2 В 2, ВР 2 В 3, ВР 3	ХЕ 220 2,5×13,6×14 2,5×13,6×15
95-100	15-10-5×2.0 15-11-5×2.0 18-10-5×2.5 18-11-5×2.0	740 744 844	15/10-5×2.0 15/11-5×2.0 18/10-5×2.5 18/11-5×2.0	220 230 420	200 225 370 390	-	С2, С3 В 3, ВР 3	-



Для клипсаторов POLY-CLIP FCA, TIPPER TIE TT1815, TT1512, SVF 1800 и КОМПО КН-501 используются матрицы, каждая из которых соответствует определенному типу клипс, указанному в таблице. Для определения соответствия матрицы и клипсы необходимо изучить рекомендации фирмы-изготовителя и техническое описание клипсатора.

## 4.5. Термообработка

Термообработка колбас в оболочке **АМИФЛЕКС Экспресс** заключается в варке и охлаждении. Стадии подсушки оболочки и обжарки могут быть исключены из технологического процесса.

Термическую обработку колбас можно проводить в термокамерах различных типов, а также в стационарных варочных котлах.

### 4.5.1. Варка

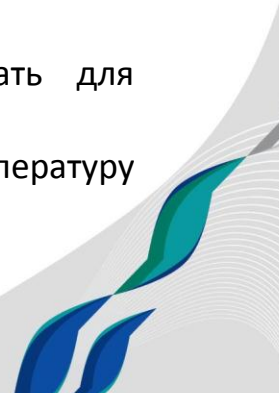
При термообработке в термокамерах рекомендуется применять либо ступенчатую варку, либо дельта-варку. Начинать варку следует и в одном и в другом случае с температуры 50 – 55 °С для прохождения реакций цветообразования. Более высокие стартовые температуры могут привести к расслоению фаршевой эмульсии и дефектам цвета (серое кольцо).

**Ступенчатая варка** заключается в пошаговом увеличении температуры в термокамере по мере того, как температура в центре продукта достигает температуры греющей среды. Количество «шагов» определяется диаметром изделия – чем больше калибр, тем больше количество стадий. Первые стадии – это нагрев при умеренных температурах – 50, 60, 70 °С для обеспечения медленной коагуляции белков и перераспределения температуры по всему объему. Последняя стадия – доведение продукта до кулинарной готовности (72 °С в центре батона в течение 10 - 15 минут).

**Дельта-варка** создает более благоприятные условия для равномерного прогрева колбас. Разница между температурой в камере и температурой продукта в начале процесса составляет 15 – 20 °С, а к концу процесса уменьшается до 5 - 8 °С. Дельта-варка в производственных условиях приводит к увеличению продолжительности нагрева, однако обеспечивает лучшее качество продукта. Продолжительность варки определяется достижением кулинарной готовности продукта (72 °С в центре батона в течение 10 - 15 минут).

При варке в котлах рекомендуется:

- загружать батоны в воду с температурой 55 – 60 °С, чтобы избежать неконтролируемой усадки и деформации батонов;
- колбасы постоянно держать под водой и передвигать для равномерного проваривания;
- перед загрузкой каждой новой партии колбас снижать температуру воды в котле до 60 °С.





#### 4.5.2. Охлаждение

После окончания процесса варки колбасы необходимо немедленно охладить. Первая стадия охлаждения – душирование холодной водой (возможно использование интервального душа) до температуры в центре батона 25 – 35 °С. После душирования колбаса должна обсохнуть на воздухе, после этого ее можно поместить в холодильную камеру.

#### 4.6. Транспортировка и хранение колбасной продукции

Транспортировка и хранение колбасной продукции, изготовленной с использованием оболочки **АМИФЛЕКС Экспресс**, осуществляются в соответствии с нормативной документацией на эту продукцию (ГОСТ, ТУ).

### 5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

- 5.1. Изготовитель гарантирует соответствие оболочки требованиям ТУ при соблюдении условий, транспортировки и хранения на складах потребителя и сохранения целостности заводской упаковки.
- 5.2. Гарантийный срок хранения оболочки – 1 год с даты изготовления до момента использования.



346703, Ростовская обл., Аксайский район,  
х. Ленина, ул. Онучкина, 72

Телефон горячей линии:  
8 800 500-85-85 - для России  
+7 863 255-85-85 - для стран ближнего и  
дальнего зарубежья

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

