



АТЛАНТИС-ПАК

**Лидер Инновационных
Упаковочных Решений**



ТЕРМОУСАДОЧНЫЕ ПАКЕТЫ АМИВАК ТВП

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
www.atlantis-pak.ru

1. НАЗНАЧЕНИЕ

Настоящий регламент распространяются на пакеты **АМИВАК**, предназначенные для упаковки с использованием системы газонаполнения (газом или газовыми смесями) колбас и мясных деликатесов (как порционных кусков, так и в нарезанном виде); порционных кусков мяса, птицы, а также полуфабрикатов из них; рыбных изделий и полуфабрикатов; созревающих сыров; порционных нарезок сыра и сыров без созревания.

Для упаковки с использованием системы газонаполнения рекомендуется использовать пакеты **АМИВАК ТВП**.

Пакеты АМИВАК ТВП изготавливаются из рукавной многослойной пленки по ТУ 2297-007-27147091-2000 из полиамида, полиэтилена и модифицированного полиолефина имеющих соответствующие разрешающие сертификаты.

Пакеты **АМИВАК ТВП** соответствуют требованиям Технического регламента Таможенного союза ТР ТС 005/2011 «О безопасности упаковки», что подтверждается декларацией о соответствии, принятой в установленном порядке. Производство, применение, хранение и транспортировка пакетов не наносит вред окружающей среде и здоровью человека.

1.1.Преимущества упаковки в пакеты с использованием системы газонаполнения

1. Увеличивает сроки хранения продуктов (газовая система замедляет рост микроорганизмов, а в некоторых случаях подавляет его).
2. Снижает влагообмен упакованного продукта с внешней средой.
3. Не изменяет цвет упакованного продукта
4. Не нарушает внешнего вида (в частности не травмирует, не сминает упакованный продукт).

2. ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКЦИИ

2.1. Высокие барьерные характеристики по кислороду. Пакеты сохраняют требуемые параметры заданной газовой среды, сохраняя количество и пропорцию газовой смеси на протяжении всего срока хранения продукции

2.2. Низкий уровень паропроницаемости исключает влагопотери (массопотери) продукта при хранении.

2.3. Демонстрация продукта в наиболее привлекательном виде для покупателя за счёт оптических свойств пакета (прозрачность, глянец).

2.4. Высокие прочностные характеристики обеспечивают сохранность упакованных продуктов на стадиях транспортировки и складирования.

2.5. Универсальность применения. Для упаковки продукции в пакеты **АМИВАК ТВП** с применением системы газонаполнения может быть использована вакуумупаковочная машина с функцией газонаполнения, либо специализированное оборудование для газонаполнения.



2.6. Индивидуальная защитная упаковка пачек пакетов АМИВАК ТВП

гарантирует защиту от неблагоприятного внешнего воздействия в течение всего гарантийного срока хранения и обеспечивает высокий санитарно-гигиенический уровень пакетов.

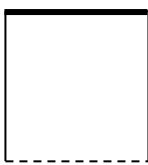
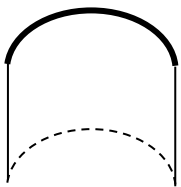
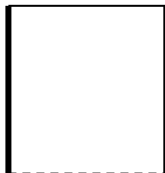
2.7. Отсутствие хлорсодержащих веществ. Всё больше стран мира уделяют большое внимание экологической обстановке и утилизации упаковочных материалов. Утилизация упаковки, не содержащей хлорсодержащих веществ наносит меньший вред окружающей среде.

2.8. При производстве пакетов **АМИВАК ТВП** используются только те материалы и сырье, которые допущены к прямому контакту с пищевыми продуктами по соответствующим законодательствам России, Украины, Евросоюза и США. Это значит, что в случае экспортных поставок и необходимости местной сертификации пакеты **АМИВАК ТВП** не будут служить препятствием для получения разрешительных гигиенических документов.

3. АССОРТИМЕНТ ПРОДУКЦИИ

Ассортимент пакетов **АМИВАК ТВП** представлен в таблице 1.

Таблица 1

	Швы		
	Прямой	Полукруглый	Боковые швы
Ширина пакетов	от 140 до 425 мм	от 140 до 425 мм	от 80 до 300 мм
Длина пакетов	от 100* до 800 мм	от 100* до 800 мм	от 140 до 425 мм
Вид			
Наклейка на ленту	Доп. Услуга	Доп. Услуга	Доп.Услуга

* от 300 мм при наклейке на ленту

Цвета пакетов: бесцветный.

Печать: на пакеты **АМИВАК ТВП** может наноситься односторонняя или двухсторонняя печать. Количество цветов печати от 1+0 до 8+8. Возможно также нанесение полноцветной печати.

Пакеты выпускаются:

- в виде рулона с перфорацией для отрыва;
- в виде рулона без перфорации;
- наклеенными на две ленты (для работы на автоматическом оборудовании);
- разрезанными на отдельные пакеты, упакованными в транспортные пакеты по 100 шт.



4. ТЕХНОЛОГИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ПАКЕТОВ АМИВАК ТВП

4.1. Хранение и транспортировка пакетов

4.1.1. Хранение пакетов «Амивак» должно осуществляться на расстоянии не менее 800 мм от нагревательных приборов, в отсутствие сильнопахнущих и агрессивных веществ, при температуре не выше плюс 35°C и относительной влажности не более 80 %.

4.1.2. Транспортирование пакетов «Амивак» должно осуществляться при температуре, не превышающей плюс 35°C, попадание прямых солнечных лучей не допускается.

4.1.3. Категорически запрещается бросать и подвергать ударам коробки с пакетами.

4.1.4. Пакеты, при температуре ниже 0 °С, перед применением следует выдержать при комнатной температуре не менее суток без вскрытия заводской упаковки

4.1.5. Неиспользованные пакеты рекомендуется вновь упаковать под вакуумом в новый пакет

4.2. Расчет размера пакета

Расчет размера пакета предназначенного для упаковки продуктов осуществляется в зависимости от массы и размера упаковываемого продукта. Рекомендуемый расход газовой смеси (газа) составляет от 50 до 100 мл / на 100 гр продукта.

Для обеспечения необходимого заполнения пакета газовой смесью (газом), объем упаковываемого продукта должен занимать не менее $\frac{1}{2}$ и не более $\frac{2}{3}$ объема пакета.

При расчете размера пакета следует учитывать, что небольшая часть длины пакета пойдет на запайку. В зависимости от марки оборудования на запайку может уйти от 80 мм до 200 мм.

4.3. Подготовка пакетов к использованию

Рекомендуется пачки с пакетами вскрывать непосредственно перед использованием. В том случае, если остались неиспользованные пакеты без транспортной упаковки, их рекомендуется вновь упаковать под вакуумом в новый пакет.

Не допускается попадание воды на пакеты до окончания процесса упаковки продукции.



4.4. Выбор газа или газовой смеси

Газ или смесь газов должны быть изготовлены на специализированных предприятиях с соблюдением правил и норм, установленных для предприятий соответствующей отрасли промышленности. Газ или смесь газов поставляется на производство в баллонах готовой к использованию. Использование баллона с газовой смесью (газом) должно осуществляться в соответствии с требованиями техники безопасности. При выборе газовой смеси необходимо следовать рекомендациям производителя газов (смесей). В случае отсутствия рекомендаций производителя газов (смесей), рекомендуется применять пропорции газовой смеси согласно таблице 2

Рекомендуемые пропорции газа (смесей) для упаковки пищевых продуктов.

Таблица 2

Упаковываемый продукт	Концентрация газов в смеси, масс. %		
	O ₂	CO ₂	N ₂
Мясо и мясные продукты			
Свежее красное мясо	60-85	15-40	-
	60-70	20-25	5-10
Свежий мясной фарш	30-40	30-40	30-40
Вареное/вяленое мясо, нарезка	-	20-35	65-80
Вареная колбаса/ветчина	-	30-40	60-70
Копченая колбаса/ветчина	-	20-30	70-80
Колбасы/салями	-	10-20	80-90
Жареная колбаса	-	20-30	70-80
Варено-копченые, полукопченые колбасные изделия, подкопченные сосиски, сардельки	-	20-30	70-80
Натуральные полуфабрикаты из говядины, свинины	75	25	-
Птица	-	25	75



	20-30	20-30	40-60
	40-50	20-30	20-30
Сыры			
Мягкий сыр	-	20-30	70-80
Твердый сыр	-	70-100	0-30
Твердый сыр (нарезка)	-	20-30	70-80

4.5 Подготовка продукции к упаковке

Продукция, предназначенная для упаковывания, должна быть изготовлена по инструкциям на производство каждого вида продукции согласно ассортимента и иметь температуру в толще изделия не ниже 0С и не выше 40С.

Время с момента окончания технологического процесса изготовления продукции до начала процесса упаковывания при условиях и режимах хранения установленных нормативными документами, не должно превышать 2 часов.

Упаковывание производят в течение 60 минут после поступления продукции в упаковочное отделение.

4.6. Упаковка

Упаковывание пищевой продукции производят в производственно-упаковочном отделении, отвечающем требованиям санитарных правил и норм для пищевой промышленности.

Упаковывание продукции осуществляют с помощью специального упаковочного оборудования. С целью обеспечения стабильного процесса упаковки продукции следует соблюдать рекомендуемые производителем режимы работы упаковочного оборудования.

4.7. Оборудование

Для упаковывания продуктов с использованием системы газонаполнения следует применять комплект специализированного оборудования, осуществляющего вакуумирование упаковок, наполнение их специализированной газовой смесью и герметизацию.

При проведении работ по упаковыванию продукции с использованием системы газонаполнения, необходимо следовать инструкциям производителя оборудования по его настройке, эксплуатации и уходу.



Перед началом работы убедитесь, что входное давление в системе газонаполнения соответствует требуемому рабочему и не превышает установленных ограничений.

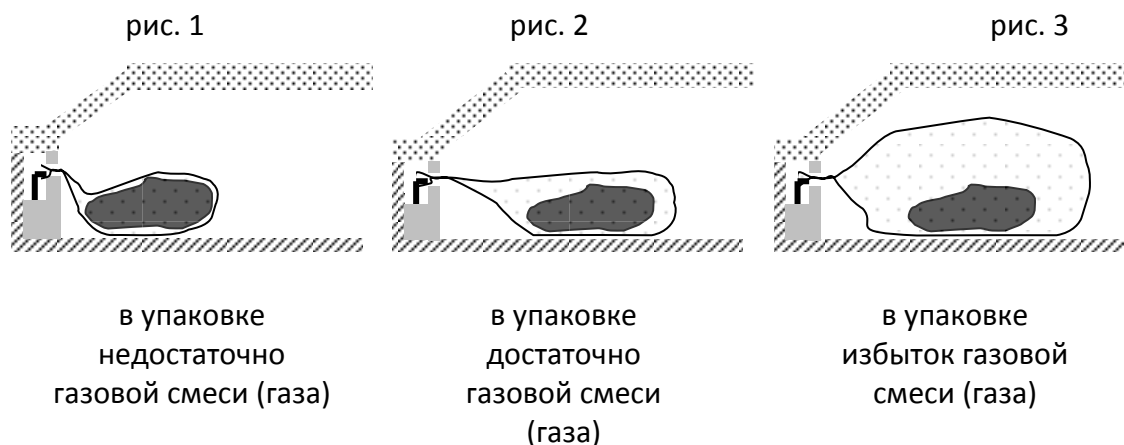
4.8. Упаковка на машине камерного типа

- Укладка продукции в пакет и подготовка к вакуумированию.

При использовании машин для вакуумной упаковки в качестве оборудования для системы газонаполнения, а также при наличии в камере трубок для подачи газовой смеси или газа, необходимо открытую часть пакета надевать на трубку подачи газовой смеси или газа (Приложение 1).

- Вакуумирование упаковки (глубина вакуума 95-98%).
- Наполнение упаковки газовой смесью (газом).

Количество газа подбирается таким образом, чтобы пространство между пакетом и продуктом было полностью заполнено без вздутия самого пакета (примеры правильной (рис. 2) и неправильной (рис. 1 и рис. 3) упаковки).



- Затем происходит термосварка пакета.

По мере использования пакетов, методом увеличения или уменьшения времени сварки выставляется оптимальный режим сваривания шва (в зависимости от состояния оборудования определяется необходимость настройки оборудования, если настройки всё таки необходимы, то их можно осуществить в течение 5-10 минут на 1-3 пакетах).

- После термосварки шов должен быть непрерывным, с отпечатком сварочного элемента упаковочной машины.

В случае нарушения герметичности упаковки продукция подлежит возврату на повторное упаковывание. Не допускается повторное использование пакета.

4.9. Хранение и транспортировка продукции упакованной в пакеты АМИВАК ТВП с использованием системы газонаполнения



Продукцию упакованную в пакеты **АМИВАК ТВП** хранят при температуре от + 2°С до + 6°С.

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. Изготовитель гарантирует соответствие пакетов АМИВАК требованиям ТУ при соблюдении условий транспортировки и хранения на складах потребителя и сохранения целостности заводской упаковки.

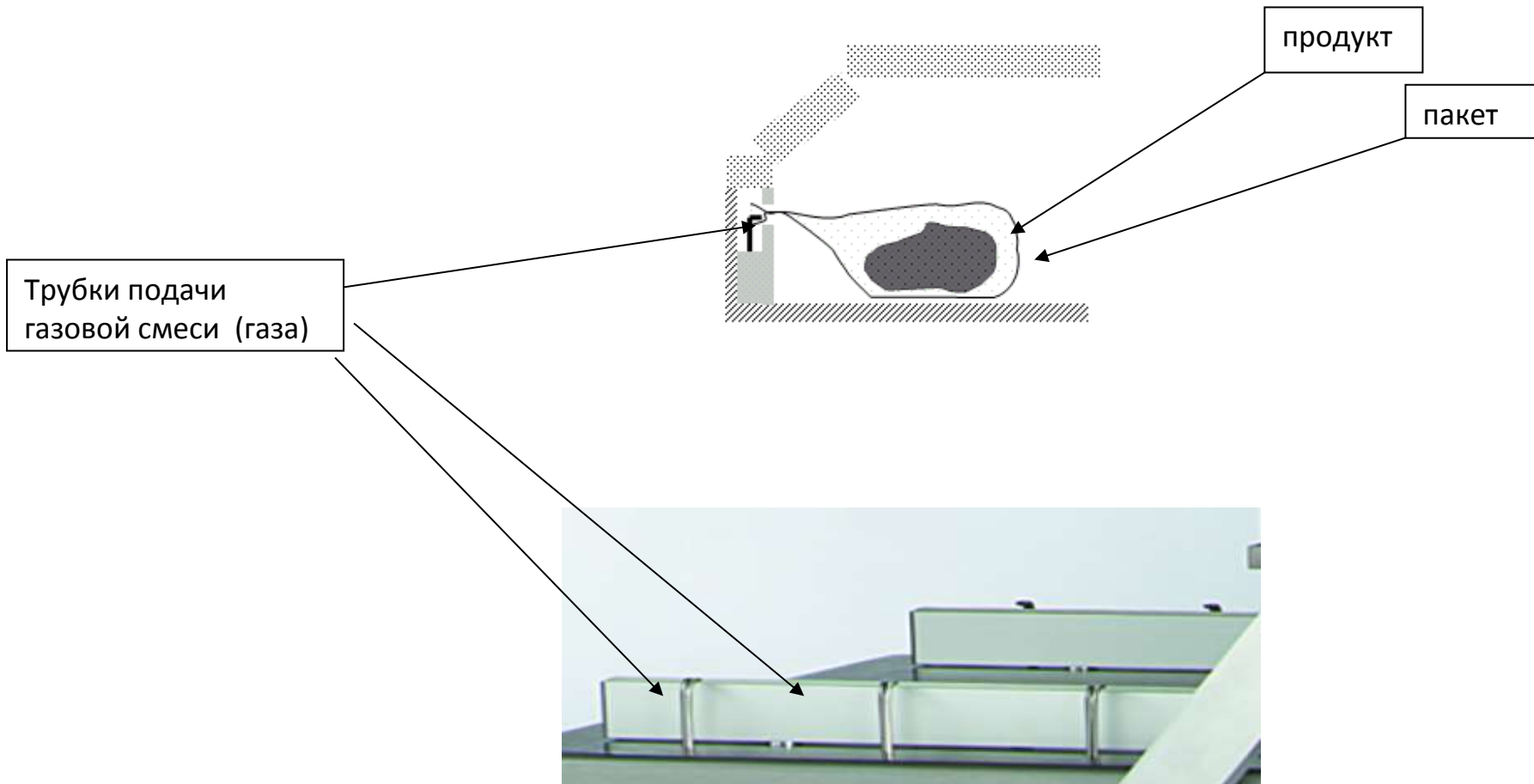
5.2. Срок годности пакетов - 1 год с даты изготовления до момента использования при соблюдении требований настоящих технических условий.



6. ПРИЛОЖЕНИЯ

Приложение 1

Схема укладки пакета с продуктом в камеру вакуум-упаковочной машины



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
www.atlantis-pak.ru

