ATLANTIS-PAK

Leader delle soluzioni di imballaggio innovative

SACCHI TERMORETRAIBILI

AMIVAC CH-BP

Manuale d'uso



© OOO PKF ATLANTIS-PAK

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

1. APPLICAZIONE

I sacchi termoretraibili **AMIVAC CH-BP** sono utilizzati per il confezionamento, la maturazione, la conservazione e la vendita di formaggi a bassa e media produzione di gas.

I sacchi **AMIVAC CH-BP** sono realizzati in film tubolare multistrato, in conformità alla normativa TU 2297-007-27147091-2000, e sono composti da polietilene, polietilene tereftalato e polietilene modificato, debitamente certificati per l'uso previsto.

I sacchi **AMIVAC CH-BP** soddisfano i requisiti del Regolamento Tecnico dell'Unione Doganale TR TS 005/2011 (Sicurezza degli imballaggi), come attestato dalla relativa dichiarazione di conformità regolarmente approvata.

La produzione, l'utilizzo, lo stoccaggio e il trasporto di tali sacchi non comportano rischi per l'ambiente o per la salute umana.

1.1. Durata di conservazione consigliata per i formaggi confezionati in sacchi AMIVAC CH-BP

Tabella 1 – Durata di conservazione dei formaggi confezionati in sacchi **AMIVAC CH-BP**

Nome del formaggio	**Durata di conservazione specificata**	**Riferimenti**
1	2	3
Gollandsky, panetti Golladsky, rotondo Kostromskoy Yaroslavsky Stepnoy Estonsky Uglichsky	120 giorni a una temperatura compresa tra +2 e +6 °C dal termine del processo di maturazione	Emendamento n. 16 del 15.03.06 alla Raccolta di istruzioni di processo per la produzione di formaggi a pasta dura ottenuti con caglio, approvata dal Comitato statale per l'agroindustria dell'URSS il 23.12.1987
Rossiysky	150 giorni a una temperatura compresa tra +2 e +6 °C dal termine del processo di maturazione	Emendamento n. 5 del 15.03.06 all'istruzione di processo per la produzione dei formaggi «Rossiysky» e «Rossiysky giovane», approvato dall'Istituto nazionale di ricerca per l'industria del burro e del formaggio l'11.03.2003
Cheddar	150 giorni a una temperatura compresa tra +2 e +6 °C, a partire dal momento della maturazione	Emendamento n.14 del 20.12.05 alla Raccolta di istruzioni di processo per la produzione di formaggi a pasta dura ottenuti con caglio, approvata dal Comitato statale per l'agroindustria dell'URSS il 23.12.1987 Emendamento n. 2 del 20.12.05 alle TU 9225-106-04610209-2002
Rossiysky giovane	150 giorni a una temperatura compresa tra +2 e +6 °C dal termine del processo di maturazione	Emendamento n. 4 del 20.12.05 all'istruzione di processo per la produzione dei formaggi «Rossiysky» e «Rossiysky giovane», approvato dall'Istituto nazionale di ricerca per l'industria del burro e del formaggio l'11.03.2003

Nome del formaggio	Durata di conservazione specificata	Riferimenti
1	2	3
		Emendamento n. 2 del 20.12.05 alle TU 9225-134-04610209-2003
Susaninsky	45 giorni a una temperatura compresa tra +2 e +6 °C, a partire dal momento della maturazione	Emendamento n. 4 del 20.12.05 alle Istruzioni di processo per la produzione del formaggio Susaninsky approvato dall'Istituto nazionale di ricerca per l'industria del burro e del formaggio il 19.08.2002 Emendamento n. 4 del 20.12.05 alle TU 9225-109-04610209-2002
Poshekhonsky	120 giorni a una temperatura compresa tra +2 e +6 °C, a partire dal momento della maturazione	Emendamento n. 1 del 20.12.05 alle Istruzioni di processo per la produzione del formaggio Poshekhonsky approvato dall'Istituto nazionale di ricerca per l'industria del burro e del formaggio il 29.12.2002 Emendamento n.1 of 20.12.05 alle TU 9225-125-04610209-2002
Poshekhonsky IT	120 giorni a una temperatura compresa tra +2 e +6 °C, a partire dal momento della maturazione	Emendamento n.1 del 01.06.04 alle Istruzioni di processo per la produzione del formaggio Poshekhonsky approvato dall'Istituto nazionale di ricerca per l'industria del burro e del formaggio il 26.04.2002 Emendamento n. 1 del 01.06.04 alle TU 9225-067-04610209-2003
Kostromskoy IT	120 giorni a una temperatura compresa tra +2 e +6 °C, a partire dal momento della maturazione	Emendamento n. 2 del 01.06.04 04 alle Istruzioni di processo per la produzione del formaggio Poshekhonsky approvato dall'Istituto nazionale di ricerca per l'industria del burro e del formaggio il 27.12.2002 Emendamento n. 2 del 01.06.04 alle TU 9225-041-04610209-2002

2. CARATTERISTICHE E VANTAGGI PER IL CONSUMATORE

2.1. I tassi ottimali di permeabilità ai gas consentono la libera fuoriuscita dell'anidride carbonica in eccesso e di altri gas che si sviluppano durante il processo di maturazione, proteggendo al contempo il prodotto dall'ingresso di ossigeno; ciò garantisce una maturazione dei formaggi di alta qualità.

2.2. Il basso tasso di permeabilità al vapore acqueo impedisce al formaggio di seccarsi e favorisce una distribuzione uniforme dell'umidità e del sale, assicurando così il mantenimento delle proprietà del prodotto in tutta la sua massa.

2.3. L'aspetto del prodotto confezionato risulta attraente per l'acquirente grazie alle proprietà ottiche del sacchetto (elevata trasparenza e lucentezza per le versioni trasparenti; ampia gamma di colori con superficie lucida per le versioni colorate).

2.4. L'elevata resistenza meccanica garantisce un'ottima conservazione dei prodotti confezionati durante le fasi di trasporto e stoccaggio.

2.5. Il confezionamento protettivo individuale dei sacchetti AMIVAC assicura una difesa contro fattori esterni avversi per l'intera durata di conservazione garantita, mantenendo i sacchetti in condizioni igienico-sanitarie eccellenti.

2.6. Assenza di sostanze contenenti cloro. Sempre più paesi pongono l'accento sulla tutela dell'ambiente e sulla gestione dei materiali da imballaggio; l'impiego di imballaggi privi di sostanze clorurate riduce l'impatto ambientale.

2.7. I sacchetti AMIVAC sono realizzati esclusivamente con materiali e materie prime approvati per il contatto diretto con i prodotti alimentari, in conformità con le normative vigenti in Russia, Ucraina, Unione Doganale (Russia, Bielorussia, Kazakistan), Unione Europea e Stati Uniti. Di conseguenza, in caso di esportazione e qualora sia richiesta una certificazione locale, l'ottenimento della documentazione sanitaria necessaria per i sacchetti AMIVAC non rappresenterà un problema.

3. MODALITÀ D'USO DELL'INVOLUCRO

3.1. Stoccaggio e trasporto dei sacchi

3.1.1. I sacchi devono essere conservati in ambienti asciutti e puliti, a una temperatura non superiore a 35 °C e con un'umidità relativa non superiore all'80%.

3.1.2. Durante lo stoccaggio e il trasporto, gli imballaggi contenenti i sacchi non devono essere esposti a temperature elevate (superiori a 35 °C) o alla luce solare diretta.

3.1.3. Evitare di far cadere le scatole contenenti gli involucri o di sottoporle a urti.

3.1.4. Se i sacchi sono stati conservati a una temperatura inferiore a 0 °C, lasciarli a temperatura ambiente per almeno 24 ore prima di aprire l'imballaggio del produttore.

3.1.5. Conservare i sacchi rimanenti all'interno dell'imballaggio originale del produttore.

3.2. Scelta della dimensione del sacco

Per determinare la larghezza (S) necessaria del sacco, misurare il perimetro del prodotto da confezionare nel suo punto più largo. Calcolare la larghezza del sacco utilizzando la seguente formula:

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

Per determinare la lunghezza (L) necessaria del sacco, misurare il perimetro del prodotto da confezionare nel suo punto più lungo. Calcolare la lunghezza del sacco utilizzando la seguente formula:

Lunghezza = perimetro del prodotto (nel punto più lungo) / 2 + 80 (100) mm

Se la chiusura del sacco avviene tramite clip, aggiungere 100 mm al valore della lunghezza calcolato.

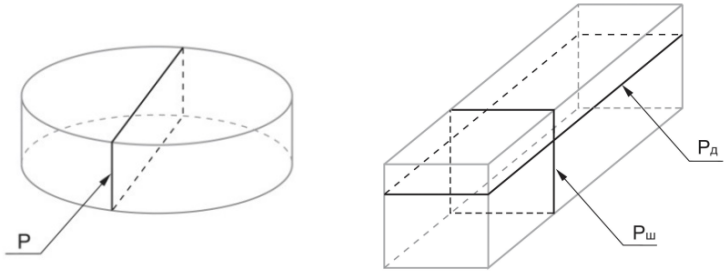


Fig. 1 – Determinazione delle dimensioni del prodotto

dove Рш è il perimetro del prodotto nel suo punto più largo;
Рд è il perimetro del prodotto nel suo punto più lungo;
*- quando la forma del prodotto è cilindrica, Рш=Рд.

3.3. Preparazione dei sacchi per la lavorazione

Il confezionamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in un ambiente di produzione conforme alle normative e agli standard vigenti in materia di qualità e sicurezza alimentare.

Tali ambienti devono essere idonei allo svolgimento delle operazioni di processo necessarie per il confezionamento dei prodotti, in conformità con i requisiti della presente procedura operativa standard.

Si raccomanda di aprire gli imballaggi contenenti i sacchi solo immediatamente prima dell'uso. Qualora, dopo l'estrazione dall'imballaggio di trasporto, dovessero rimanere dei sacchi inutilizzati, è necessario riconfezionarli sottovuoto.

È vietato qualsiasi contatto dei sacchi con l'acqua prima del completamento del confezionamento del prodotto.

3.4. Preparazione del formaggio per il confezionamento

Il formaggio destinato al confezionamento deve presentare una superficie asciutta e pulita, priva di muffe, patine viscide o danneggiamenti. Il confezionamento del formaggio deve avvenire nel rispetto dei requisiti previsti dalla raccolta delle istruzioni di processo per la produzione di formaggi a pasta dura, tenendo conto degli aspetti specifici definiti nelle istruzioni di processo relative alla tipologia di formaggio in questione.

3.5. Confezionamento

Il confezionamento dei prodotti alimentari deve essere eseguito in un ambiente di produzione conforme ai requisiti delle normative sanitarie e degli standard applicabili all'industria alimentare.

Il confezionamento del prodotto deve essere effettuato mediante apposite attrezzature (macchine per il confezionamento sottovuoto, pinzatrici/clippatrici). È necessario attenersi alle modalità operative raccomandate dal fabbricante dell'attrezzatura di confezionamento, al fine di garantire la stabilità del processo.

Qualora non fosse disponibile un manuale d'uso per l'attrezzatura, si raccomanda di adottare le seguenti modalità operative.

3.5.1. Confezionamento con macchine a camera:

- Controllare la zona di saldatura. Mantenere pulita tale zona. Non sono ammesse inclusioni di corpi estranei e il rivestimento protettivo dell'elemento riscaldante deve essere privo di punti bruciati.

- Posizionare il sacchetto contenente il prodotto all'interno della camera sottovuoto. Il prodotto all'interno del sacchetto deve trovarsi il più vicino possibile alla barra saldante (vedere la Fig. 2 qui sotto), in modo da migliorare l'aspetto estetico e garantire che il prodotto venga avvolto in modo aderente.

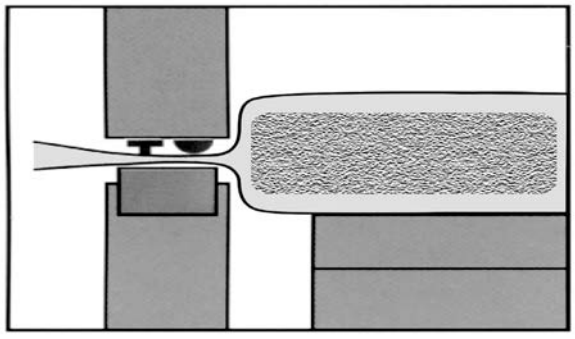


Fig. 2 – Zona di sigillatura del sacchetto

-Prestare attenzione a evitare la formazione di pieghe nel sacchetto sulla barra; in caso contrario, potrebbe verificarsi una successiva perdita di tenuta (vedere la Fig. 3 qui sotto).

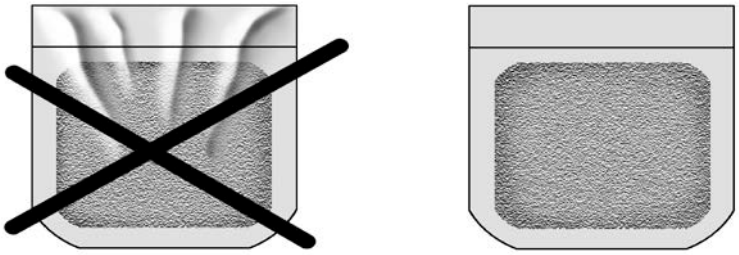


Fig. 3 – Posizione corretta del sacchetto rispetto alla barra saldante

- Selezionare il grado di vuoto. Il grado di vuoto va regolato in base al prodotto da confezionare. Il valore dovrebbe attestarsi tra il 95% e il 98% (pressione residua di circa 4,9 kPa). In caso di confezionamento di prodotti ad alto contenuto di umidità, ridurre il grado di vuoto.

- Impostare il tempo di saldatura. Regolare (aumentare o diminuire) il tempo di saldatura per ottenere una sigillatura ottimale, tenendo conto dell'usura dei sacchetti (la regolazione dipende dalle condizioni dell'attrezzatura; l'operazione richiede solitamente 5-10 minuti e l'impiego di 1-3 sacchetti).

- Se la saldatura prevede un controllo separato per le barre di taglio, impostare il tempo di contatto in modo da consentire il facile distacco della parte di sacchetto in eccesso.

Estrarre l'aria ed eseguire la saldatura chiudendo il coperchio della macchina confezionatrice sottovuoto.

- Al termine della saldatura a caldo, la sigillatura deve risultare continua e recare l'impronta della barra saldante della macchina.

Qualora il vuoto venisse meno, il prodotto dovrà essere riconfezionato. I sacchetti non possono essere riutilizzati.

3.5.2. Confezionamento su macchine senza camera a vuoto (mediante clip):

- Posizionare il sacchetto contenente il prodotto sull'apposito piano della macchina e inserire l'apertura del sacchetto sull'ugello (vedere la Fig. 4 qui sotto). Procedere come illustrato nelle Fig. 5 e 6 qui sotto.

Confezionamento di prodotti mediante clip

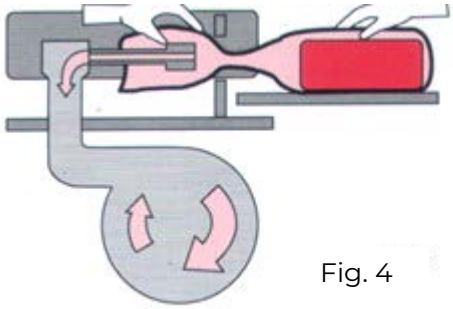


Fig. 4

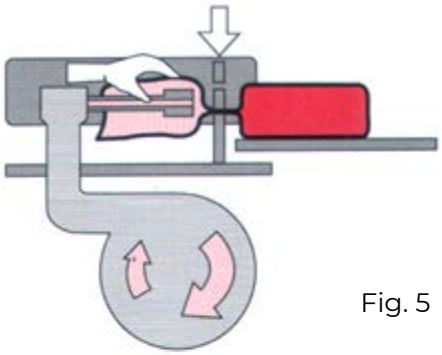


Fig. 5

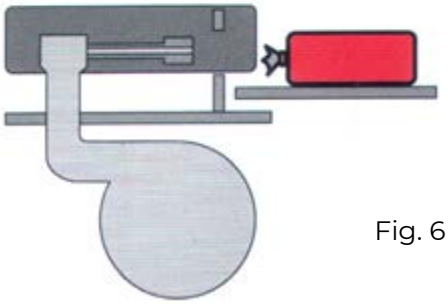


Fig. 6

- Il tempo di evacuazione varia da 10 a 30 secondi, a seconda del grado di vuoto richiesto. Il valore massimo è 0,05 bar.

- La pressione sulla clip deve essere compresa tra 5 e 7,5 bar. È possibile regolare la pressione agendo sulla valvola di riduzione (situata in corrispondenza della pompa) per ottenere il valore ottimale. La clip non deve forare né tagliare il sacchetto.

- Qualora la macchina sia dotata di un sistema di regolazione della pressione, impostare il valore più idoneo a garantire un fissaggio sicuro della clip sul sacchetto.

Per consulenze sulla regolazione dell'attrezzatura o sull'utilizzo dei materiali di consumo, rivolgersi al produttore dell'attrezzatura o a un suo rappresentante.

Consultare la Tabella 2 riportata di seguito per la scelta della clip più adatta all'uso con macchine sottovuoto a clip e sacchetti sottovuoto **AMIVAC CH-BP**.

Tabella 2 – Tipologie di clip consigliate

Larghezza del sacchetto	Cryovac	Technoclip
100 – 200 mm	FL	H 548 T (DST)
205 – 300 mm	FH	H 550 T (DST)
305 mm e oltre	FC	H 550 T (DST)

3.6. Termoretrazione

La termoretrazione del sacco contenente il prodotto viene eseguita in una vasca o in un tunnel di termoretrazione. L'attrezzatura deve consentire la regolazione e il controllo delle condizioni e dei parametri del processo tecnologico di termoretrazione.

La termoretrazione viene effettuata mediante immersione del sacco contenente il prodotto in acqua calda, oppure tramite irrorazione con acqua calda (o esposizione a vapore), a una temperatura compresa tra 90 °C e 95 °C per una durata di 2-3 secondi.

Si raccomanda di eseguire le operazioni di manutenzione programmata, che includono il lavaggio e la pulizia dell'attrezzatura.

3.7. Stagionatura dei formaggi

La stagionatura dei formaggi confezionati nei sacchi **AMIVAC CH-BP** deve essere effettuata in conformità con le istruzioni di processo specifiche per il tipo di formaggio in questione.

Durante la stagionatura dei formaggi confezionati, è importante rilevare tempestivamente eventuali perdite di tenuta dei sacchi; in caso contrario, sulla superficie del formaggio potrebbe svilupparsi della microflora. Tali formaggi devono essere immediatamente sottoposti a lavaggio, asciugatura e riconfezionamento nei sacchi.

L'impiego dei sacchi **AMIVAC CH-BP** riduce le perdite di prodotto durante la fase di stagionatura e previene l'insorgere di gravi difetti visivi (muffa sotto la crosta, macchie colorate sulla superficie e marciume della crosta).

3.8. Conservazione e trasporto di prodotti confezionati in sacchi AMIVAC CH-BP

I prodotti confezionati in sacchi **AMIVAC CH-BP** devono essere conservati a una temperatura di 4±2°C e a un'umidità relativa dell'80-85%. La durata di conservazione deve essere stabilita in base ai documenti normativi vigenti e in conformità ad essi.

4. APPENDICI

Il presente documento non contiene appendici.

ATLANTIS-PAK

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

Download on the App Store

GET IT ON Google Play