



**ATLANTIS-PAK**

Leader delle soluzioni di  
imballaggio innovative

**SACCHI TERMORETRAIBILI**



# AMIVAC CH-BP

Manuale d'uso



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



## 1. DESTINAZIONE D'USO

I sacchetti termoretraibili **AMIVAC CH-BP** sono realizzati in film tubolare multistrato possono essere utilizzati per il confezionamento, la stagionatura, lo stoccaggio e la vendita di formaggi a bassa e media emissione di anidride carbonica.

I sacchetti di **AMIVAC CH-BP** sono realizzati in film tubolare multistrato da polipropilene, polietilene e poliolefina modificata, tutte le resine sono provviste dei relativi certificati di autorizzazione.

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

## 2. VANTAGGI DEL PRODOTTO

2.1.1. Valori ottimali della permeabilità alla CO<sub>2</sub> consentono il libero rilascio dell'anidride carbonica in eccesso e degli altri gas formati durante la maturazione, proteggendo allo stesso tempo il prodotto dalla penetrazione dell'ossigeno e garantendo così una maturazione di alta qualità del formaggio.

2.1.2. I valori bassi di permeabilità del vapore impediscono l'essiccazione del formaggio, favoriscono una distribuzione uniforme di umidità e sale in esso, e quindi garantiscono la conservazione delle proprietà dell'intero prodotto.

2.1.3. Aspetto attraente del prodotto confezionato per l'acquirente; grazie alle proprietà ottiche del sacchetto (elevata trasparenza e lucentezza dei sacchetti trasparenti), disponibili anche in un'ampia gamma di colori con una superficie brillante nel caso di sacchi colorati.

2.1.4. Le caratteristiche elevate di resistenza garantiscono la sicurezza dei prodotti imballati durante le fasi di trasporto e stoccaggio.

2.1.5. 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.

2.1.6 Assenza da 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

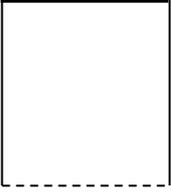
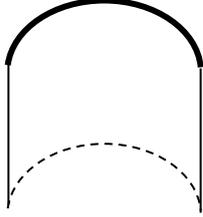
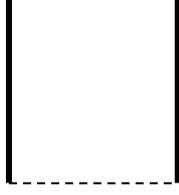
2.1.7. Durante la produzione dei sacchetti **AMIVAC**, vengono utilizzati solo i materiali e le materie prime approvati per il contatto diretto con i prodotti alimentari in conformità con la legislazione vigente della Russia, Ucraina, Unione doganale (RF, Bielorussia, Kazakistan), Unione Europea e Stati 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 CH-BP** è presentata nella tabella 1

Tabella 1

<b>Saldature</b>
------------------

	<b>Dritta sul fondo</b>	<b>Semi-circolare</b>	<b>Saldature laterali</b>
<b>Larghezza dei sacchetti</b>	da 140 a 450 mm	da 140 a 450 mm	da 80 a 300 mm
<b>Lunghezza dei sacchetti</b>	da 100* a 1200 mm	da 100 *a 1200 mm	da 140 a 450 mm
<b>Tipo</b>			
<b>Nastrati</b>	optional	optional	optional

\*da 300 mm se nastrati

**Colori dei sacchetti:** trasparente, bianco, crema, giallo, giallo 46, dorato 42, arancione, rosso, bordo, blu.

È possibile, su richiesta, produrre i colori esclusivi.

**Stampa:** sui sacchetti di **AMIVAC CH-BP** è possibile stampare su un lato o due lati.

Numero di colori: 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 CH-BP

### 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 l'80%.

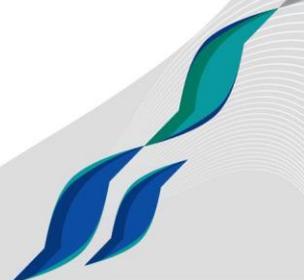
4.1.2. Durante il magazzinaggio e il trasporto non esporre le scatole con i sacchetti ad alte temperature (oltre 35°C) e alla luce solare diretta.

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 riconfezionare i sacchetti non utilizzati in un pacchetto nuovo.

### 4.2. Scelta della dimensione richiesta del sacchetto



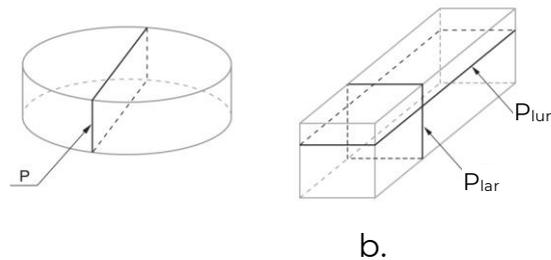
Per determinare la larghezza (S) richiesta del sacchetto misurare il perimetro del prodotto da confezionare nella parte più larga. Il calcolo della larghezza del sacchetto viene eseguito usando la formula:

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

In caso di confezionamento con le clips, il valore calcolato della lunghezza del sacchetto deve essere aumentato di altri 100 mm.



a.

b.

Fig. 1

dove  $P_{Lar}$  = Perimetro del prodotto nella parte più larga;

$P_{Lun}$  = Perimetro del prodotto nella parte più lunga;

\*- per la forma del prodotto a cilindro  $P_{Lar} = P_{Lun}$

### **4.3. Preparazione del sacchetto all'uso**

Il confezionamento dei prodotti alimentari deve essere effettuato in reparti di produzione e confezionamento che soddisfino i requisiti richiesti dalle norme e dai regolamenti in materia di qualità e sicurezza.

L'area di produzione deve avere le caratteristiche necessarie a eseguire le operazioni tecnologiche di confezionamento dei prodotti in conformità con i requisiti del presente regolamento tecnologico.

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 riconfezionarli in un pacchetto nuovo.

Non è consentito che l'acqua entri sui sacchetti prima alla fine del processo di confezionamento del prodotto.

### **4.4. Preparazione del formaggio alla confezione**

Il formaggio da confezionare deve avere una superficie asciutta, pulita, senza le muffe, sporco e non deve essere danneggiato.

Il confezionamento dei formaggi viene effettuato tenendo conto dei requisiti della Raccolta delle istruzioni tecnologiche per la produzione dei formaggi con caglio e delle particolarità delle istruzioni tecnologiche per la produzione di questo tipo di formaggio.

### **4.5. 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 vengono confezionati utilizzando le attrezzature speciali (confezionatrici sottovuoto, clippatrici). Al fine di garantire un processo stabile di confezionamento dei prodotti, è necessario osservare le modalità operative delle confezionatrici, raccomandate dal produttore.

Seguire le istruzioni sottoindicate:

#### **4.5.1. 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 il prodotto viene posizionato nella zona di aspirazione. 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.

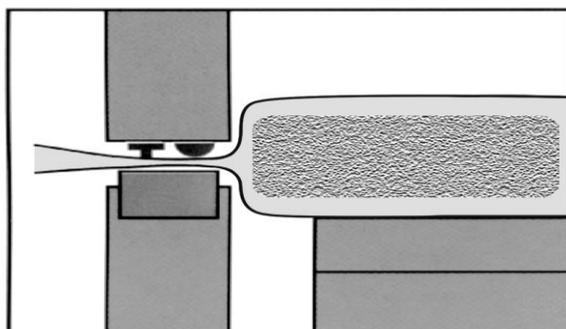


Fig. 2

- È necessario evitare le pieghe del sacchetto sulla fascia per evitare la successiva perdita del vuoto (Fig. 3).

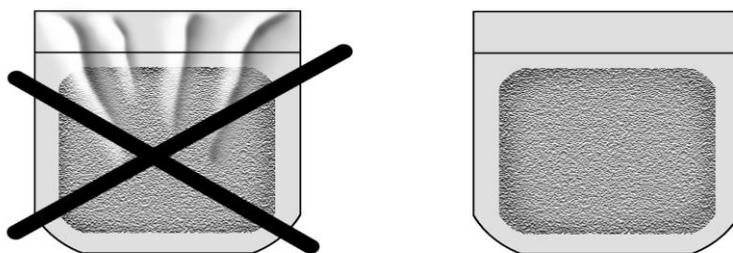


Fig. 3

- 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.

#### **4.5.2. Imballaggio sulle 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. 4)

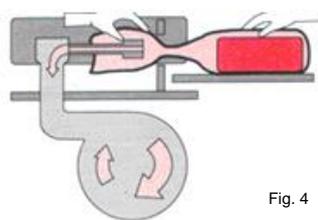


Fig. 4

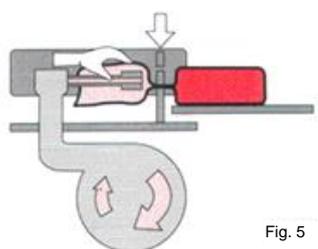


Fig. 5

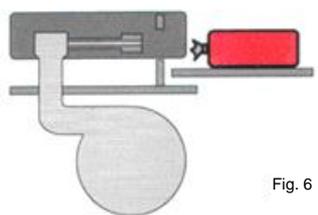


Fig. 6

- Tempo del trattamento sotto vuoto 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 e diminuendo la pressione mediante una valvola riduttrice di pressione (posta vicino alla pompa), è necessario ottenere una clippatura ottimale. Evitare la presenza delle forature e dei tagli da sotto la clip.

- Se la macchina ha una regolazione del grado della clippatura della clip, è necessario selezionare un tale grado della clippatura, per ottenere il tempo 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 per le clippatrici sottovuoto quando si lavora con i sacchetti sottovuoto **AMIVAC CH-BP** sono indicate nella Tabella 2.

Tipi delle clips raccomandate

Tabella 2

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)

#### **4.6. Termoretrazione**

La retrazione del sacchetto con il prodotto viene effettuato 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 85°C a 90°C per 2-3 secondi.

Si raccomanda di eseguire regolarmente i lavori di pulizia ed il trattamento delle apparecchiature.

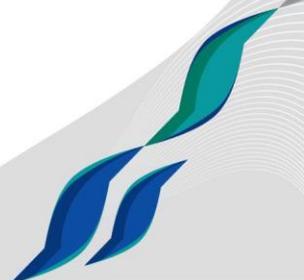
#### **4.7. Stagionatura del formaggio**

La stagionatura del formaggio confezionato in sacchetti **AMIVAC CH-BP** viene effettuata in accordo con le caratteristiche tecniche per tale tipo di formaggio.

Durante la stagionatura dei formaggi confezionati, occorre prestare attenzione a controllare periodicamente eventuali rotture dei sacchetti che potrebbero sviluppare della microflora superficiale sui formaggi. In tal caso formaggi devono essere immediatamente lavati, asciugati e confezionati di nuovo in sacchetti.

L'utilizzo dei sacchetti di **AMIVAC CH-BP** consente di ridurre il calo peso durante la stagionatura ed esclude lo sviluppo di una serie di gravi difetti estetici (muffe sottocorticali, macchie di colore sulla superficie, preriscaldamento della crosta).

#### **4.8. Stoccaggio e trasporto dei prodotti confezionati in sacchetti di AMIVAC CH-BP**

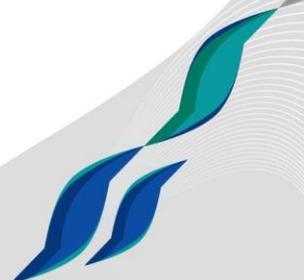


I prodotti confezionati in sacchetti **AMIVAC CH-BP** vengono conservati a una temperatura di  $4 \pm 2^{\circ}\text{C}$  e un'umidità relativa dell'80-85%. I tempi di conservazione sono stabiliti sulla base e in conformità ai documenti normativi vigenti.

## 5. GARANZIE DEL PRODUTTORE

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

5.2. La durata di 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](http://www.atlantis-pak.top)  
[info@atlantis-pak.top](mailto:info@atlantis-pak.top)

