ATLANTIS-PAK

Leader delle soluzioni di imballaggio innovative

SACCHI TERMORETRAIBILI

AMIVAC MBL

Manuale d'uso



© OOO PKF ATLANTIS-PAK

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

1. APPLICAZIONE

I sacchi termoretraibili **AMIVAC MVL** sono sacchi a barriera media, progettati per il confezionamento sottovuoto, la conservazione e la vendita di insaccati, specialità gastronomiche, formaggi freschi, a pasta molle o maturati in salamoia, nonché di prodotti affettati in porzioni singole.

Questi sacchi non sono destinati al confezionamento dei seguenti prodotti:

- prodotti contenenti ossa;
- prodotti con rivestimenti decorativi che presentano inclusioni grossolane;
- prodotti salati a secco che presentano cristalli di sale sulla superficie;
- prodotti con bordi ruvidi o taglienti.

I sacchi **AMIVAC MVL** sono realizzati in film tubolare multistrato composto da poliammide, polietilene e una poliolefina modificata, il cui utilizzo è consentito in conformità con i relativi certificati di idoneità.

I sacchi **AMIVAC MVL** soddisfano i requisiti del Regolamento Tecnico dell'Unione Doganale TP TC 005/2011 ("Sicurezza degli imballaggi"), come attestato dalla dichiarazione di conformità regolarmente rilasciata.

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

1.1. Durata di conservazione dei prodotti a base di carne confezionati in sacchi AMIVAC MVL

Tabella 1 – Durata di conservazione dei prodotti a base di carne confezionati in sacchi **AMIVAC MVL**

Nome del prodotto	Periodo di conservazione specificato	Documento di riferimento
Prodotti a base di carne suina affumicati e cotti	40 giorni a una temperatura compresa tra +2 °C e +6 °C	GOST 18255-85
Prodotti a base di carne suina cotti	40 giorni a una temperatura compresa tra +2 °C e +6 °C	GOST 18236-85
Salsicce cotte (di prima, seconda e terza categoria)	30 giorni per i prodotti interi. 20 giorni per le porzioni affettate, a una temperatura compresa tra 0 °C e +6 °C.	GOST R 52196-2003, sez. 7.5.
Wurstel Francoforte (di prima e seconda categoria)	20 giorni a una temperatura compresa tra 0 °C e +6 °C	GOST R 52196-2003, sez. 7.7.
Wurstel Vienna (di seconda categoria)	20 giorni a una temperatura compresa tra 0 °C e +6 °C	GOST R 52196-2003, sez. 7.8.
"Špekáčky" (di prima categoria)	20 giorni a una temperatura compresa tra 0 °C e +6 °C	GOST R 52196-2003, sez. 7.8.
Tagli di carne bovina refrigerati, disossati	25 giorni a una temperatura compresa tra 0 °C e +4 °C	GOST R 52601-2006
Prodotti a base di carne bovina (affettati pronti al consumo, pezzi interi): cotti, cotti e affumicati, affumicati e cotti, affumicati e arrostiti al forno	40 giorni a una temperatura compresa tra +2 °C e +6 °C	TU 9213-406-00419779-03

1.2. Durata di conservazione dei formaggi confezionati in sacchi AMIVAC MVL

Tabella 2 – Durata di conservazione dei formaggi confezionati in sacchi **AMIVAC MVL**

Nome del prodotto	Periodo di conservazione specificato	Documento di riferimento
Formaggio Suluguni A	50 giorni a una temperatura compresa tra +2 °C e +6 °C	Emendamento n. 2 del 10.10.2010 al TU 9225-147-04610209-2003
Formaggio Sloisty A	50 giorni a una temperatura compresa tra +2 °C e +6 °C	Emendamento n. 2 del 10.10.2010 al TU 9225-149-04610209-2003
Formaggio Adygeisky	50 giorni a una temperatura compresa tra +2 °C e +6 °C	Emendamento n. 1 alla RACCOLTA DI ISTRUZIONI SUI PROCESSI TIPICI per la produzione di formaggi a pasta molle
Formaggio Lubitelsky Formaggio Moale Formaggio Ostankinsky Formaggio Klinkovy	25 giorni a una temperatura compresa tra +2 °C e +6 °C	Emendamento n. 3 del 01.07.03 alla norma OST 10-088-95: Formaggi a pasta molle prodotti con caglio
Formaggio affumicato Adygeisky	70 giorni a una temperatura compresa tra +2 °C e +6 °C	Emendamento n. 3 del 10.10.2010 al TU 9225-066-04610209-2002
Formaggio fresco Osetinsky Formaggio fresco Stolovy Formaggio stagionato Stolovy Formaggio Imeretinsky Formaggio Karachaevsky Formaggio Bryndza	50 giorni a una temperatura compresa tra +2 °C e +6 °C	Emendamento n. 3 del 01.07.03 alla norma OST 10-090-95: Formaggi a caglio maturati in salamoia
Formaggi a pasta semidura: Gollandsky (in forma di blocco o rotonda), Kostromskoy, Yaroslavsky, Stepnoy, Estonsky, Uglichsky, Rossiysky, Rossiysky Giovane, Cheddar, Poshekhonsky, Gollandsky IT, Kostromskoy IT, Poshekhonsky IT (formato: blocco o spicchio, con un peso compreso tra 500 g e 2500 g))	Blocchi, spicchi o fette di peso compreso tra 25 g e 500 g, confezionati in atmosfera protettiva (MAP) – 70 giorni	Emendamento n. 2 alle specifiche tecniche (TU) 9225-129-04610209-2003
	Blocchi o spicchi di peso compreso tra 500 g e 2500 g, confezionati sottovuoto - 90 giorni	
Formaggi confezionati	Blocchi, spicchi, fette o prodotti grattugiati, con un peso compreso tra 25 g e 2500 g, confezionati sottovuoto o in atmosfera protettiva (MAP) - 25 giorni	
Formaggi erborinati confezionati	In blocchi, spicchi o fette, confezionati sottovuoto - 10 giorni	

2. CARATTERISTICHE E VANTAGGI PER IL CONSUMATORE

2.1. Maggiore durata di conservazione dei prodotti confezionati, grazie all'elevata barriera contro l'ossigeno.

2.2. Assenza di perdite di umidità (e quindi di peso), grazie al basso tasso di trasmissione del vapore acqueo.

2.3. Valorizzazione del prodotto, che si presenta al consumatore in tutta la sua attrattiva, grazie alle eccellenti proprietà ottiche dei sacchetti (trasparenza, lucentezza).

2.4. Possibilità di sigillatura anche in presenza di pieghe e sovrapposizioni, il che aumenta la produttività e riduce la necessità di riconfezionamento.

2.5. Protezione garantita contro agenti esterni sfavorevoli per l'intera durata di conservazione prevista; elevati standard igienico-sanitari, assicurati dall'impiego di un imballaggio protettivo dedicato per i sacchetti AMIVAC.

2.6. Smaltimento dell'imballaggio più ecologico, grazie all'assenza di sostanze contenenti cloro nella sua composizione.

2.7. I sacchetti AMIVAC sono realizzati esclusivamente con materiali e materie prime approvati per il contatto diretto con gli alimenti, in conformità con le normative vigenti in Russia, Ucraina, Unione Doganale (Russia, Bielorussia, Kazakistan), Unione Europea e Stati Uniti. Ciò significa che, in caso di esportazioni che richiedono certificazioni locali, l'ottenimento della documentazione sanitaria necessaria per i sacchetti AMIVAC non rappresenterà un problema.

3. MODALITÀ D'USO DEI SACCHETTI

3.1. Stoccaggio e trasporto dei sacchetti

3.1.1. I sacchetti devono essere conservati in ambienti chiusi, 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 sacchetti non devono essere esposti a temperature elevate (superiori a 35 °C) o alla luce solare diretta.

3.1.3. Non far cadere mai le scatole contenenti i sacchetti e non sottoporle a urti.

3.1.4. Se i sacchetti sono stati conservati a una temperatura inferiore a 0 °C, lasciarli a temperatura ambiente per almeno 24 ore prima di aprire la confezione originale del produttore.

3.1.5. I sacchetti eventualmente avanzati devono essere riconfezionati sottovuoto in un nuovo imballaggio.

3.2. Scelta della dimensione del sacchetto

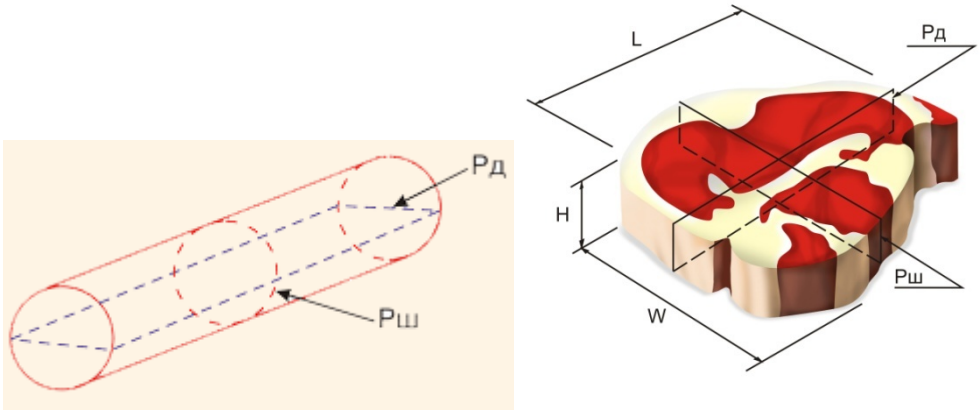
Per determinare la larghezza (S) necessaria del sacchetto, misurare il perimetro del prodotto da confezionare nel suo punto più largo. Calcolare la larghezza del sacchetto utilizzando la seguente formula:

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

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

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

Se il sacchetto deve essere chiuso mediante clip, aggiungere **100** mm al valore della lunghezza calcolata.



a. b.

Figura 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.

3.3. Preparazione dei sacchetti per l'uso

Si raccomanda di aprire le confezioni contenenti i sacchetti immediatamente prima dell'uso. Qualora, dopo l'estrazione dall'imballaggio di trasporto, dovessero avanzare dei sacchetti, si consiglia di riconfezionarli sottovuoto in un nuovo involucro.

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

3.4. Confezionamento

Il confezionamento dei prodotti alimentari deve essere eseguito in un ambiente di produzione/confezionamento conforme ai requisiti delle normative igieniche e delle norme vigenti per l'industria alimentare.

Il confezionamento del prodotto deve avvenire mediante apposite attrezzature (macchine per il confezionamento sottovuoto, macchine a clip). Attenersi alle modalità operative indicate dal produttore dell'attrezzatura di confezionamento per garantire la stabilità del processo.

In assenza di un manuale d'uso per l'attrezzatura, seguire le istruzioni riportate di seguito:

3.4.1. Confezionamento con macchine a camera:

- Controllare la zona di saldatura. Mantenere tale zona pulita; non sono ammesse inclusioni di corpi estranei e il rivestimento protettivo dell'elemento riscaldante deve essere privo di zone bruciate o danneggiate.

- Posizionare il sacchetto contenente il prodotto nell'area di confezionamento sottovuoto. Il prodotto all'interno del sacchetto deve essere collocato il più vicino possibile alla barra saldante (vedere Fig. 2), al fine di migliorare l'aspetto estetico e garantire che il materiale aderisca perfettamente al prodotto.

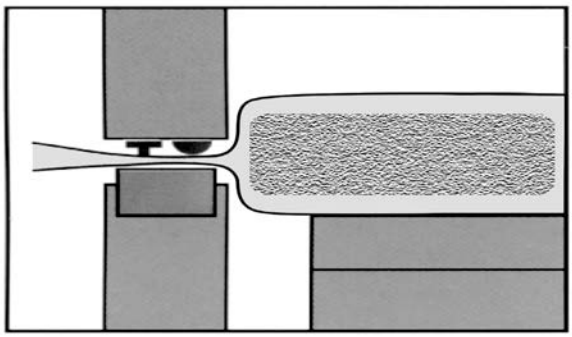


Figura 2 – Zona di termosaldatura

- Selezionare il grado di vuoto. Il grado di vuoto viene regolato in base al prodotto da confezionare. Il grado di vuoto dovrebbe essere compreso tra il 95% e il 98% (pressione residua di circa 4,9 kPa). Quando si confezionano prodotti ad alto contenuto di umidità, il grado di vuoto deve essere ridotto (maggiore è il contenuto di umidità, minore deve essere il valore del grado di vuoto).

- Selezionare il tempo di saldatura. Aumentare o diminuire il tempo di saldatura per ottenere la modalità di sigillatura ottimale durante l'utilizzo dei sacchetti (la regolazione necessaria dipende dalle condizioni dell'attrezzatura; qualora fosse richiesta una modifica, sono necessari 5-10 minuti di tempo e l'impiego di 1-3 sacchetti).

- Se i sacchetti vengono sigillati con un controllo separato dei filamenti di saldatura/taglio, impostare il tempo di contatto in modo da consentire il facile distacco della parte di sacchetto in eccesso.

- Effettuare il vuoto e la termosaldatura chiudendo il coperchio della macchina confezionatrice sottovuoto.

- Dopo la termosaldatura, la giunzione deve risultare continua e presentare l'impronta della barra saldante della macchina confezionatrice.

Qualora la sigillatura risultasse compromessa, il prodotto deve essere riconfezionato. I sacchetti non possono essere riutilizzati.

Nota: il confezionamento di formaggi a pasta molle e formaggi in salamoia deve avvenire in conformità con le "Istruzioni di processo per l'utilizzo dei sacchetti Amivac nella produzione di formaggi a pasta molle e formaggi in salamoia", approvate dall'Agenzia Federale per la Tutela dei Diritti dei Consumatori e il Benessere Umano il 20 giugno 2005.

3.5. Termoretrazione

La termoretrazione del sacchetto 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 si effettua immergendo il sacchetto con il prodotto in acqua calda, oppure mediante irrorazione con acqua calda (o trattamento a vapore) a una temperatura compresa tra 90 °C e 95 °C, per una durata di 2-3 secondi.

Si raccomanda di attenersi al piano di manutenzione programmata per il lavaggio e la sanificazione dell'attrezzatura.

3.6. Stoccaggio e trasporto di prodotti confezionati in sacchi AMIVAC MVL

Si raccomanda di trasferire i prodotti confezionati in una cella frigorifera a una temperatura non superiore a 6 °C, entro e non oltre 20 minuti dal confezionamento.

Nota: la maturazione e lo stoccaggio di formaggi a pasta molle e formaggi in salamoia devono avvenire in conformità con le Istruzioni di processo per l'utilizzo dei sacchi Amivac nella produzione di tali tipologie di formaggi, approvate dall'Agenzia federale per la tutela dei diritti dei consumatori e il benessere umano il 20 giugno 2005.

4. ALLEGATI

Il presente documento non contiene allegati.

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