



ATLANTIS-PAK

Leader delle soluzioni
di imballaggio
innovative



amivac

SACCHI TERMORETRAIBILI

AMIVAC CB

Manuale d'uso



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



1. DESTINAZIONE D'USO

I sacchi termoretraibili **AMIVAC CB** a media barriera sono progettati per il confezionamento sottovuoto, lo stoccaggio e la vendita del pollame congelato e refrigerato, delle salsicce; dei prodotti gourmet di breve durata e prodotti alimentari surgelati.

I sacchi **AMIVAC CB** sono realizzati in film tubolare multistrato di polietilene, polietilene tereftalato e polietilene modificato tutte le resine sono provviste dei relativi certificati di autorizzazione rilasciati da enti certificatori russi e internazionali per l'utilizzo nell'industria alimentare.

La produzione, l'utilizzo, lo stoccaggio ed il trasporto dei sacchi non danneggiano l'ambiente e la salute umana.

2. VANTAGGI DEL PRODOTTO

2.1. Le elevate caratteristiche di barriera all'ossigeno garantiscono la durata di conservazione richiesta dei prodotti confezionati.

2.2. Un basso livello di permeabilità al vapore impedisce la perdita di umidità (perdita di massa) del prodotto durante lo stoccaggio.

2.3. L'eccellente trasparenza cristallina e la lucentezza brillante esaltano la presentazione del prodotto in modo più attraente per l'acquirente.

2.4. La possibilità di saldare attraverso le pieghe e la sovrapposizione

permette aumentare la produttività e riduce la percentuale di scarti.

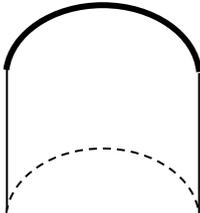
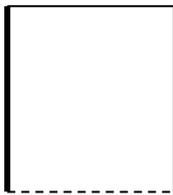
2.5. L'imballaggio protettivo individuale dei pacchi di sacchi AMIVAC garantisce la protezione dai fattori esterni (polveri etc.) durante lo stoccaggio e le fasi di produzione e garantisce, inoltre, un elevato livello igienico e sanitario dei sacchetti.

2.6. Assenza di sostanze contenenti cloro. Sempre più paesi in tutto il mondo sono sensibili alla questione ambientale e allo smaltimento dei materiali di imballaggio. I materiali esenti da cloruri permettono uno smaltimento rispettoso dell'ambiente

3. GAMMA PRODUTTIVA

La Gamma dei sacchetti di **AMIVAC CB** è presentata nella tabella 1

Tabella 1

	Saldature		
	Dritta sul fondo	Semi-circolare	Saldatura laterale
Larghezza dei sacchetti	da 80 a 450 mm	da 100 a 450 mm	da 80 a 300 mm
Lunghezza dei sacchetti	da 100* a 1200 mm	da 100 a 1200 mm	da 140 a 450 mm
Tipo			
Nastrati	Servizio aggiuntivo	Servizio aggiuntivo	Servizio aggiuntivo

*da 300 mm se nastrati

Colori dei sacchetti: Trasparente, bianco.

Stampa: sui sacchidi **AMIVAC CB** è possibile applicare la stampa su un lato o sudue lati. Quantità dei colori di stampa da 1+0 a 10+10.

I sacchi sono disponibili in diverse forme di confezionamento:

- In bobina
- Nastrati (per insaccatori automatici);
- Sacchi sfusi, confezionati in pacchetti da 100 pz.

4. TECNOLOGIA DI UTILIZZO DEI SACCHI AMIVAC CB

4.1. Stoccaggio e trasporto dei sacchi

4.1.1 I sacchi devono essere conservati in ambienti chiusi, asciutti e puliti, la temperatura del locale non deve superare i 35°C, l'umidità relativa non deve essere superiore all'80%.

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

4.1.3 Non lanciare o sottoporre agli urti le scatole con i sacchi.

4.1.4 I sacchi conservati alle temperature inferiori a 0°C devono essere mantenute a temperatura ambiente per almeno 24 ore prima dell'uso senza aprire la confezione originale.

4.1.5 Si raccomanda confezionare di nuovo sotto vuoto in un nuovo pacco i sacchi non utilizzati.

4.2. Scelta della dimensione richiesta del sacchetto

4.2.1. La scelta della dimensione richiesta del sacchetto con saldatura sul fondo o saldature laterali.

Per determinare la larghezza 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 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 mm



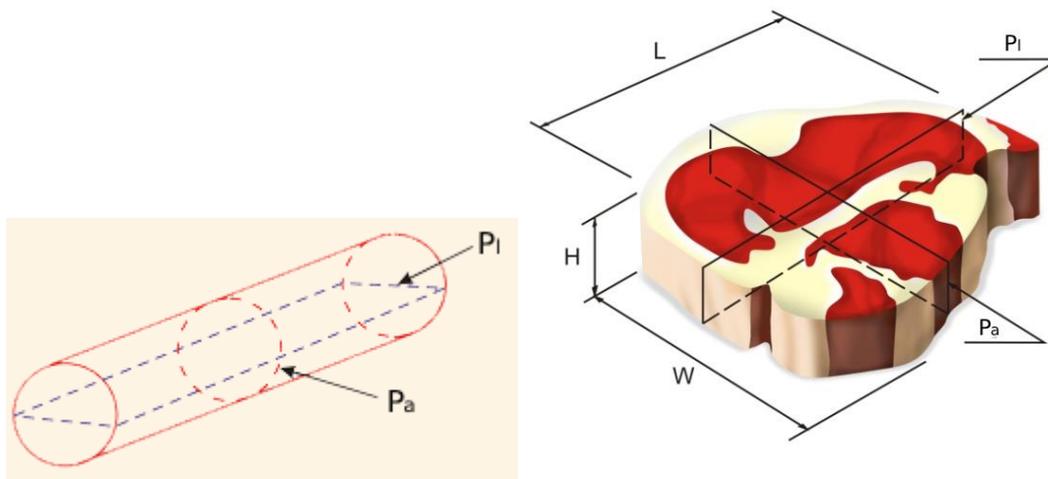


Figura 1 – Determinazione delle dimensioni del prodotto

dove **P_a** e` il perimetro del prodotto nella parte più larga;
P_l e` il perimetro del prodotto nella parte più lunga.
W e` la larghezza del prodotto nella parte più larga;
L e` la lunghezza del prodotto nella parte più lunga;
H e` l'altezza del prodotto;

4.2.2. Scelta della dimensione richiesta del sacchetto con saldatura a V.

Per determinare la larghezza 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 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 = lunghezza del prodotto + altezza del prodotto + 80 mm

Per determinare la larghezza richiesta del sacchetto nella parte più stretta, misurare il perimetro del prodotto da confezionare nella parte più stretta. Il calcolo della larghezza della parte più stretta del sacchetto viene eseguita usando la formula:

Larghezza della parte più stretta del sacchetto = perimetro della parte più stretta del prodotto * 0,4

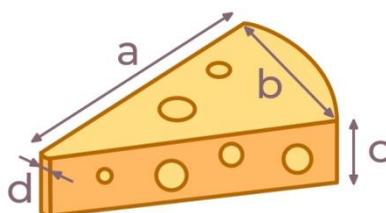


Figura 2 – Determinazione delle dimensioni del prodotto

dove **a** e` la lunghezza del prodotto nella parte più lunga;
b e` la larghezza del prodotto nella parte più larga;
c e` l'altezza del prodotto;
d e` la larghezza del prodotto nella parte più larga;

4.3. Preparazione dei sacchetti all'uso

Si raccomanda di aprire le confezioni con i sacchi immediatamente prima dell'uso. Nel caso in cui i sacchi non utilizzati rimangano senza l'imballo di trasporto si raccomanda di riconfezionarli sotto vuoto in un nuovo pacchetto.

Non permettere che acqua o altri elementi liquidi entrino nei sacchi primadella fine del processo di confezionamento del prodotto.

4.4. 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 devono essere confezionati utilizzando attrezzature idonee (confezionatrici sottovuoto, clippatrici). Al fine di garantire un corretto sistema di confezionamento dei prodotti, è necessario osservare le modalità operative delle confezionatrici, raccomandate dal produttore.

In assenza delle istruzioni per l'uso dell'apparecchiatura, si consiglia di applicare le seguenti istruzioni:

4.5. 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 sacco 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.

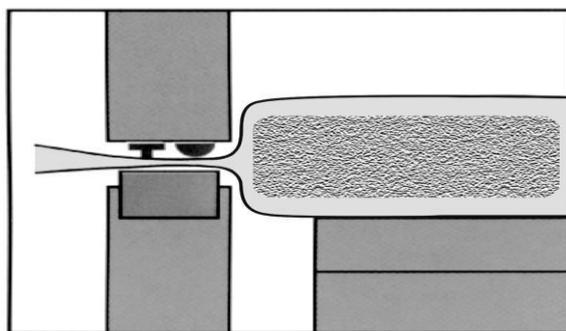


Fig. 2

- 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 la temperatura di saldatura. Man mano che i sacchi vengono utilizzati, aumentando o diminuendo il tempo di saldatura, verrà impostata la modalità di saldatura ottimale (a seconda dello stato delle attrezzature viene determinata la necessità di regolare i parametri, e se le regolazioni sono ancora necessarie, possono essere eseguite entro 5-10 minuti a 1-3 pacchetti).
- 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 sacco.
- L'avvio del processo di vuoto e la termosaldatura si effettuano chiudendo la campana della confezionatrice
- L'avvio del processo di vuoto e la termosaldatura si effettuano chiudendo la campana della confezionatrice

In caso di perdite di vuoto della confezione, i prodotti devono essere riconfezionati. Il sacchetto non può essere riutilizzato.

4.6. Imballaggio su macchine (del tipo senza camera con il metodo di clippatura):

- Posizionare il sacco con il prodotto sul vassoio della macchina e la parte aperta del sacco viene posta sull'ugello (Fig. 3)

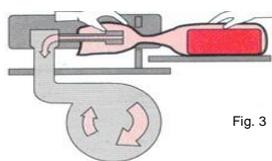


Fig. 3

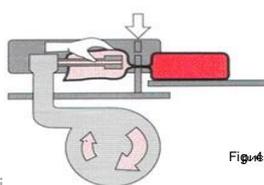


Fig. 4 +7 863 261-85-80
346703, Russia

Tempo del trattamento sottovuoto 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. Aumentare o diminuire la pressione mediante una valvola riduttrice di pressione (posta vicino alla pompa), per ottenere una clippatura ottimale. Evitare la presenza di fori o tagli sottola clip.

- Se la macchina ha una regolazione del grado della clippatura della clip, è necessario selezionarlo in modo da ottenere il tempo ottimale 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 sacchi sottovuoto **AMIVAC CB** sono indicate nella Tabella 2.

Tipi di clips raccomandati

Tabella 2

Larghezza dei sacchi	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)

4.7. La termoretrazione

La retrazione del sacco 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.

4.8. Stoccaggio e trasporto dei prodotti confezionati in sacchi di AMIVAC CB

Si consiglia trasferire il prodotto confezionato entro e non oltre 20 minuti dal confezionamento in un frigorifero con una temperatura di conservazione non superiore a 6°C.

I prodotti da congelare devono essere trasferiti in congelatori specializzati (macchine automatiche) per il congelamento. Il tempo di

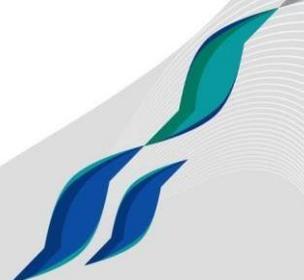


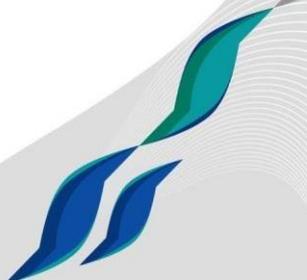
congelamento dipende dal tipo del prodotto, dal peso e dalla temperatura all'interno del prodotto richiesta alla fine del congelamento.

5. GARANZIE DEL PRODUTTORE

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

5.2. La durata della conservazione dei sacchi è di 1 anno dalla data di produzione fino al momento dell'utilizzo rispettando i requisiti di queste specifiche.





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 repubbliche ex-sovietiche
epaesi non CSI
www.atlantis-pak.top
info@atlantis-pak.top

