



ATLANTIS-PAK

Lídr inovativních
balicích řešení

TERMOSMRŠTITELNÉ SÁČKY



AMIVAC MBL

Technologické předpisy



www.atlantis-pak.top

info@atlantis-pak.top



1. ÚČEL

Termosmršitelné sáčky **AMIVAC MBL** jsou bariérové sáčky určené pro vakuové balení, skladování a prodej uzenin; gurmánských výrobků; nezrajících sýrů; měkkých a nakládaných sýrů; krájených sýrů.

Tyto sáčky **nejsou** určeny k balení následujících produktů:

- výrobků na kosti;
- výrobků s dekorativním pokryvem s hrubými částicemi;
- suché solené výrobky se zbytky solných krystalů na povrchu;
- výrobky s drsnými a ostrými hranami.

Výroba, aplikace, skladování a přeprava sáčků nepoškozuje životní prostředí a lidské zdraví.

2. VÝHODY VÝROBKU

2.1. Vysoká bariérová charakteristika pro kyslík zajišťuje dlouhou trvanlivost balených produktů a eliminuje ztrátu vlhkosti (úbytek hmotnosti) produktu během skladování.

2.3. Demonstrace výrobku v nejatraktivnější formě pro kupujícího díky optickým vlastnostem obalu (průhlednost, lesk).

2.4. Možnost svařovat skrz záhyby a „překlady“, což zvyšuje produktivitu a snižuje procento přebalování.

2.5 Individuální ochranné balení svazků sáčků „AMIVAC“ zaručuje ochranu před nepříznivými vnějšími vlivy po celou dobu záruční doby skladování a poskytuje vysokou hygienickou úroveň sáčků.

2.6 Nepřítomnost látek obsahujících chlór. Stále více zemí po celém světě věnuje velkou pozornost situaci v oblasti životního prostředí a likvidaci obalových materiálů. Likvidace obalů bez obsahu chloru je méně škodlivá pro životní prostředí.

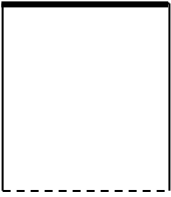
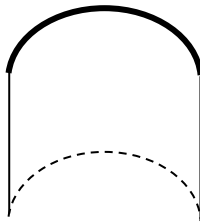
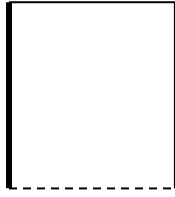
2.7 Při výrobě sáčků AMIVAC se používají pouze takové materiály a suroviny, které jsou schváleny pro přímý kontakt s potravinami v souladu s příslušnými právními předpisy Ruska, Evropské unie a Spojených států. To znamená, že v případě vývozních dodávek a potřeby místní certifikace nebudou sáčky AMIVAC sloužit jako překážka pro získání povolení pro hygienické dokumenty.

3. SORTIMENT VÝROBKŮ

Sortiment sáčků **AMIVAC MBL** je uvedený v tabulce 3

Tabulka 3

	Švy		
	Rovný	Půlkruhový	Boční švy
Šířka sáčků	od 80 do 450 mm	od 80 do 450 mm	od 80 do 300 mm
Délka sáčků	od 100* do 1200 mm	od 100* do 1200 mm	od 140 do 450 mm

Vzhled			
Lepení na pásku	Doplňková služba	Doplňková služba	Doplňková služba

* od 300 mm při lepení na pásku

Barvy sáčků: bezbarvá.

Tisk: sáčky **AMIVAC MBL** lze potiskovat jednostranně nebo oboustranně s počtem barev tisku od 1+0 až do 10+10. Je také možný plnobarevný CMYK potisk.

Sáčky jsou k dispozici:

- ve formě role s perforací pro odtržení;
- ve formě role bez perforace;
- lepené na dvou páskách (pro práci na automatickém zařízení);
- nařezané na samostatné sáčky zabalené v přepravní balíčky po 100 ks.

4. TECHNOLOGIE POUŽÍVÁNÍ SÁČKŮ AMIVAC MBL

4.1. Skladování a přeprava sáčků

4.1.1 Sáčky musí být skladovány v uzavřených, suchých a čistých prostorách, teplota v místnosti by neměla překročit 35°C, relativní vlhkost by neměla překročit 80%.

4.1.2 Během skladování a přepravy se nedoporučuje vystavovat krabice se sáčky vysokým teplotám (nad 35°C) a přímému slunečnímu záření.

4.1.3 Je přísně zakázáno házet s krabicemi nebo vystavovat krabice nárazům.

4.1.4 Sáčky skladované při teplotách pod 0°C by měly být před použitím uskladněny při pokojové teplotě po dobu nejméně 24 hodin, aniž by se otevíralo původní balení.

4.1.5 Nepoužité sáčky se doporučuje znovu zabalit ve vakuu do nového balení.

4.2. Výběr požadovaného rozměru sáčku

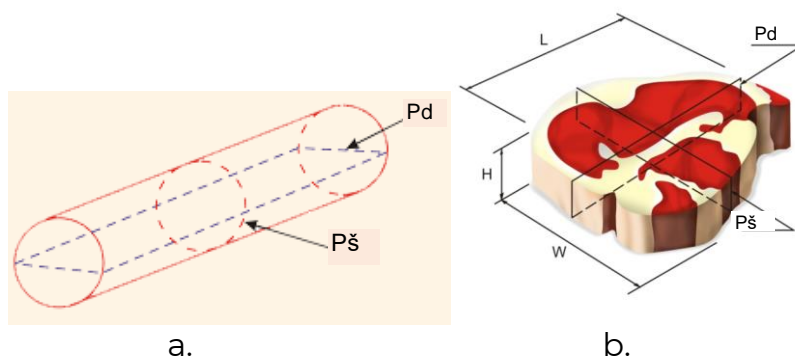
Pro určení požadované šířky (S) sáčku změřte obvod baleného produktu v nejširším místě. Šířka sáčku se vypočítá podle vzorce:

$$\text{Šířka} = \text{obvod výrobku (nejširší)} \times 0,55 \text{ (mm)}$$

Pro určení požadované délky (L) sáčku změřte obvod baleného produktu v nejdelším místě. Délka sáčku se vypočítá podle vzorce:

$$\text{Délka} = \text{obvod výrobku (nejdelší část)} / 2 + 80 \text{ (100) mm}$$

Pokud je nutné sáček klipsovát, vypočítaná hodnota délky sáčku se zvětší o dalších 100 mm.



Obr.1

kde Ps - obvod výrobku v nejširší části;
Pd - obvod výrobku v nejdelší části;

4.3. Příprava sáčků k použití

Doporučuje se otevřít balíčky se sáčky bezprostředně před použitím. V případě, že nepoužité sáčky zůstanou bez přepravního balení, doporučujeme zabalit je ve vakuu do nového balení.

Před zavakuováním produktu není dovoleno, aby se voda dostala na sáčky.

4.4 Balení

Balení potravin se provádí ve výrobním a balicím oddělení, které splňuje požadavky hygienických předpisů a předpisů pro potravinářský průmysl.

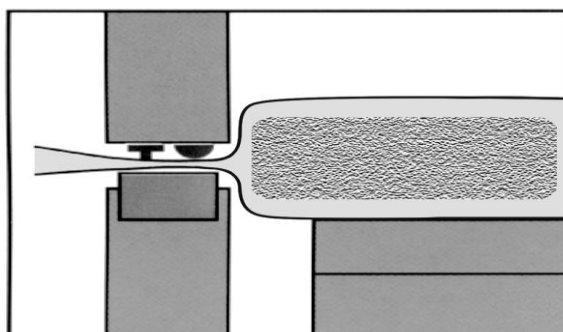
Výrobky jsou baleny pomocí speciálního zařízení (vakuové balicí stroje, klipsovací stroje). Pro zajištění stabilního procesu balení produktů je třeba dodržovat provozní režimy balicího zařízení doporučené výrobcem.

Pokud chybí návod k obsluze zařízení, doporučuje se použít následující provozní režimy:

4.4.1. Balení na komorových strojích:

- Kontroluje se oblast svařování. Udržujte svařovací oblast čistou. Přítomnost cizích vměstků a tavenin ochranného povlaku topného tělesa není povolena.

- Sáček s výrobky je umístěn v zóně pro vakuu. Výrobek v sáčku by měl být co nejbližší k tepelně těsnící liště (obr. 2), aby se zlepšil vzhled a výrobek byl co nejvíce obepnutý.

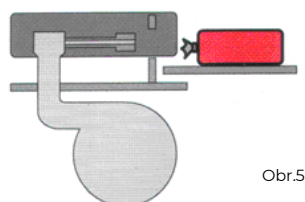
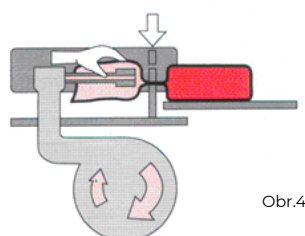
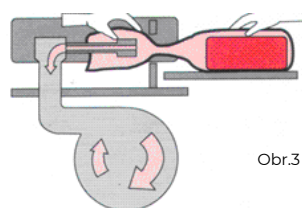


Obr. 2

- Nastavení hloubky vakua. Hloubka vakua se nastavuje v závislosti na baleném výrobku. Hloubka vakua 95% - 98% (zbytkový tlak asi 4,9 kPa). Při balení výrobků s vysokým obsahem vlhkosti by měla být snížena hloubka vakua, její hodnoty jsou určeny obsahem vlhkosti ve výrobku (čím více vlhkosti, tím nižší je hloubka vakua).
 - Nastavení průměrné doby svařování. Při nastavování metodou zvyšování nebo snižování doby svařování se nastavuje optimální režim svařování švů (zařízení je potřeba seřídit v závislosti na jeho stavu, pokud je nastavení přesto nutné, lze je provést do 5-10 minut na 1-3 sáčcích).
 - Pokud se použije svařování se samostatným ovládáním strun, měla by být zvolena taková doba provozu struny, při které dojde k volnému oddělení řezané části obalu.
 - Vakuování a tepelné svařování se provádí uzavřením krytu vakuového balicího zařízení.
 - Po tepelném svařování musí být šev spojitý, s otiskem svařovacího prvku balicího stroje.
- V případě porušení těsnosti obalu musí být výrobky vráceny k opětovnému zabalení. Sáček nelze znovu použít.

4.4.2. Balení na strojích (bezkomorových s metodou klipsování):

- Sáček s výrobkem se umístí na speciální paletu stroje a otevřená část sáčku se nasadí na trysku (obr. 3)



- Doba vakuování je od 10 do 30 sekund, v závislosti na požadované hloubce vakua, maximálně -0,05 bar.
- Přítlačný tlak klipsy od 5 barů, ale ne vyšší než 7,5 baru. Zvyšováním a snižováním tlaku pomocí redukčního ventilu (umístěného v blízkosti čerpadla) je nutné dosáhnout optimálního obepnutí. Vpichů a nařezání pod klipsou není povoleno.
- Pokud má klipsovací stroj nastavení stupně komprese klipsy, je nutné zvolit takový stupeň přitlačení, při kterém by bylo dosaženo optimálního udržení klipsy na sáčku. Pokud potřebujete poradit s nastavením zařízení a použitím spotřebního materiálu, měli byste se obrátit na výrobce zařízení nebo na některého z jeho zástupců.

Doporučení pro výběr klips pro vakuové klipsovací stroje při práci s vakuovými sáčky **AMIVAC MBL** jsou uvedena v tabulce 4.

Doporučené typy klips

Tabulka 3

Šířka sáčku	Cryovac	Technoclip
100–200 mm	FL	H 548 T (DST)
205–300 mm	FH	H 550 T (DST)
od 305 mm	FC	H 550 T (DST)

Poznámka: Balení měkkých a nakládaných sýrů by mělo být prováděno v souladu s Technologickými pokyny pro použití sáčků AMIVAC při výrobě měkkých a nakládaných sýrů schválených Federální službou pro dozor nad ochranou práv a dobrých životních podmínek spotřebitelů ze dne 20.06.2005.

4.5 Tepelné smrštění

Tepelné smrštění obalu produktu se provádí pomocí smršťovací nádrže nebo smršťovacího tunelu. Zařízení musí zajišťovat regulaci a kontrolu podmínek a parametrů technologického procesu tepelného smrštění.

Tepelné smrštění se provádí ponořením sáčku s výrobkem do horké vody nebo pokropením horkou vodou (párrou) při teplotě od 90°C do 95°C po dobu 2-3 sekund.

Doporučuje se pravidelně provádět čištění a ošetření zařízení.

4.6. Skladování a přeprava výrobků balených v sáčcích AMIVAC MBL

Doporučuje se nejpozději do 20 minut po zabalení uskladnit výrobek v chladírně s teplotou skladování nepřesahující 6°C.

Poznámka: Zrání a skladování měkkých sýrů a sýrů v nálevu by mělo být prováděno v souladu s Technologickými pokyny pro použití sáčků „AMIVAC” při výrobě měkkých sýrů a sýrů v nálevu schválených Federální službou pro dozor nad ochranou práv spotřebitelů a dobrých životních podmínek spotřebitelů ze dne 20.06.2005.

5. ZÁRUKY VÝROBCE

5.1. Doba použitelnosti sáčků je 1 rok od data výroby do okamžiku použití, při dodržování požadavků těchto technických podmínek.

PKF Atlantis-Pak
346703, Rostovská obl., Aksajský obvod, ch.
Lenina, ul. Onučkina, 72
Telefon horké linky:
8 800 500-85-85 – pro Rusko
+7 863 255-85-85 – pro zahraničí
www.atlantis-pak.top
info@atlantis-pak.top

