



ATLANTIS-PAK

Lídr inovativních
balicích řešení

OBALY



AMILINE ELITE

Technologické předpisy



PKF ATLANTIS-PAK

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



1. ÚČEL

Obal **AMILINE Elite** je vícevrstvý plastový obal vyrobený z polyamidu, polyolefinu a přílnavého prostředku (modifikovaného polyethylenu), schválených pro použití v potravinářském průmyslu v souladu se zavedeným postupem. Kvalita surovin použitých k výrobě obalu **AMILINE Elite** je potvrzena ruskými a / nebo mezinárodními certifikáty kvality. Zvláštností obalu **AMILINE Elite** je použití polymerů při jeho výrobě, které se vyznačují nízkou propustností plynů, zejména ve vztahu ke kyslíku (EvOH). Bariérové vlastnosti obalu **AMILINE Elite** umožňují vyrábět výrobky, které si po dlouhou dobu zachovají vysoké spotřebitelské kvality (čerstvost, chuť, vůně, vzhled).

Obal **AMILINE Elite** je určený k výrobě potravinářských výrobků, které jsou dlouhodobě skladovány (vařené masné výrobky, játrovky a krevní klobásy, paštiky a další výrobky).

Obal **AMILINE Elite** je určený především pro výrobky prodávané v maloobchodě ve formě celých kusů.

Na základě údajů o propustnosti par a kyslíku může obal **AMILINE Elite** prodloužit doporučenou trvanlivost vařených výrobků vyrobených tradičními režimy tepelného opracování (pasterizace) až na 90 dní.

2. VLASTNOSTI A VÝHODY

1. **Vysoká pevnost v tahu** je důležitá faktorem při narážení na vysoce výkonných automatických a poloautomatických klipsovacích strojích.

2. **Rovnoměrnost kalibru** hraje důležitou roli při výrobě porcovaných výrobků s garantovanou hmotností.

3. **Nízká propustnost pro kyslík** zpomaluje oxidaci tuků a vitamínů a je předpokladem pro mikrobiologickou stabilitu výrobků určených pro dlouhodobé skladování.

4. **Nízká propustnost pro vodní páru** dodává následující výhody obalu:

- nulové ztráty při tepelném opracování a skladování masných výrobků; atraktivní vzhled hotových výrobků bez vrásek po celou dobu trvanlivosti;

5. **Obal nepodléhá mikrobiologickému poškození**, protože materiály, ze kterých je obal **AMILINE Elite** vyroben jsou inertní vůči účinkům bakterií a plísní. To zjednodušuje skladování obalu a zlepšuje hygienické vlastnosti samotného obalu i masných výrobků.

Technické vlastnosti obalu **AMILINE Elite** jsou obsaženy ve specifikaci produktu.

3. SORTIMENT

Obal **AMILINE Elite** se vyrábí ve dvou verzích:



AMILINE Elite-K – doporučené přerážení obalu o 4-6%.

Kalibr obalu: 29-120 mm.

AMILINE Elite-Ks – doporučené přerážení obalu o 8-10% a má vlastnost spirálového loupání obalu.

Kalibr obalu: 29-80 mm.

Barvy obalu **AMILINE Elite**: podle katalogu barev.

Obal lze tisknout jednostranně nebo oboustranně ve vícebarevném nebo plnobarevném provedení pomocí barev vytvrditelných UV zářením nebo rozpouštědlovými barvami.

Tisk se provádí flexografickou metodou, barvy jsou odolné vůči vaření, mastnotě a mechanickému poškození.

Možnosti dodání:

- role;
- řázněné v roubících;
- řázněné v roubících s možností R2U (předmáčení).

4. TECHNOLOGIE POUŽITÍ OBALU

4.1. Skladování a přeprava obalu

4.1.1. Obal je potřebné skladovat v původním balení v suchých, čistých a chladných prostorách (teplota od 5 do 35°C, relativní vlhkost vzduchu nejvýše 80%), což odpovídá hygienickým normám stanoveným pro masný průmysl.

4.1.2. Doporučuje se otevřít originální balení bezprostředně před zpracováním obalu.

4.1.3. Během skladování se doporučuje chránit obal před vystavením vysokým teplotám a přímému slunečnímu záření.

4.1.4. Obal skladovaný při teplotách pod 0°C musí být před použitím uchovávaný v původním balení při pokojové teplotě po dobu nejméně 24 hodin.

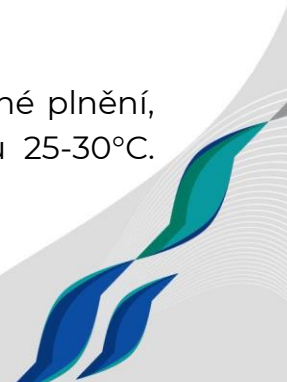
4.1.5. Je přísně zakázáno házet kartony nebo vystavovat kartony nárazům.

4.1.6. Po celou dobu technologického cyklu je nutné zajistit, aby nedošlo k poškození obalu.

4.1.7. Obal by měl být přepravován při teplotách nepřesahujících +40°C, přímé sluneční světlo není povoleno.

4.2. Příprava obalu pro práci

Aby byla zajištěna pružnost obalu a bylo zajištěno rovnoměrné plnění, musí být obal **AMILINE Elite** namočen v pitné vodě s teplotou 25-30°C.



Použití vyšších teplot vede k nekontrolovanému tepelnému smrštění obalu a ke zmenšení jeho délky a kalibru.

Voda se musí dostat dovnitř a namočit nejen vnější, ale i vnitřní povrch obalu.

Obal na rolích je před namočením potřebné rozřezat na kousky požadované délky. Při odvíjení obalu musí být role ve svislé poloze, aby se nepoškodily její hrany.

Řádněný obal v roubících se namáčí v síťce.

Doba namáčení obalu:

- alespoň 30 minut pro obaly nařezané na kusy
- alespoň 60 minut pro řádněné roubíky.

Pokud bylo předmáčeno příliš mnoho obalu, pak se obal vyjme z vody, přebytečná voda se odstraní a obal se ponechá ve vlhkém stavu mimo zdroje tepla a průvan, následující den se obal znovu namočí a použije.

Není povoleno namáčení obalu v horké vodě, protože v tomto případě může začít proces nekontrolovaného podélného a příčného smrštění, což vede ke zmenšení délky a kalibru obalu.

4.3. Vlastnosti složení mletého masa

Dílo pro výrobu vařených masných výrobků se připravuje v souladu s normami na dané výrobky, které vychází z nepropustnosti obalu.

4.4. Plnění masných výrobků

Obal **AMILINE Elite** je vhodný pro práci na automatických a poloautomatických narážkách a klipsovačkách.

Aby se zabránilo poškození obalu, ujistěte se, že na částech zařízení nejsou žádné otřepy.

Je přísně zakázáno propíchnout výrobek v obalu. Při propíchnutí obal praskne.

Při narážení masných výrobků je nutné zamezit vnikání vzduchu do obalu společně s dílem.

Při narážení je třeba mít na paměti, že narážecí kalibr se seřizuje utahováním brzdového kroužku a % přeražení je dán nejen vlastnostmi samotného obalu, ale také konzistencí a teplotou masného díla, plnicím tlakem a způsobem chlazení po tepelném zpracování.

Přerážení obalu **AMILINE Elite-K** je v průměru o 4-6%.

Přerážení obalu **AMILINE Elite-Ks** je v průměru o 8-10%.

Použité klipsy musí zajistit důkladné zavření konců masného výrobků a zároveň nepoškodit obal. Pro bezpečné zavření klipsy dodržujte doporučení pro používání klips (viz Tabulka 1).



Doporučené druhy klips

Kalibr	POLY-CLIP		TECHNOPACK		KOMP O	TIPPER TIE	Korund
	Klipsa krok 15 krok 18	Klipsa ze série S	Klipsa ze série E	Klipsa ze série G	Klipsa ze série B	Klipsa krok 15 krok 18	Klipsa
29-45	12-6/4×1,25 15-7/5×1,5 18-7/5×1,75	624 628 735	210 410	175	B1, BP1 B2, BP2	12-6/4×1,25 15-7/5×1,5 18-7/5×1,75	XE 210 2,5×13,6×1 4
45-55	15-7/4×1.25 15-7/5×1.5 18-7/5×1.75	628	210 212	175	B1, BP1 B2, BP2	15-7-5×1.5 18-7-5×1.75	E210 2,5×13, 6×14
55-60	15-7/5×1.5 15-8/5×1.75 18-7-5×1.75	628 632 735	212 410	175 370	B2, BP2	15-7-5×1.5 15-8-5×1.75 18-7-5×1.75	E 212 E 220 2,5×13,6×1 4
65-70	15-7/5×1.5 15-8/5×1.75 18-7/5×1.75	628 632 735	212 410	175 370	B2, BP2	15-7-5×1.5 15-8-5×1.75 18-7-5×1.75	E 212 E 220 2,5×13,6×1 4
75-80	15-8/5×1,5 15-8/5×1.75 15-9/5×1.75 18-9/5×2.0	632 638 735 844	212 222 410	175 200 370	B2, BP2 B3, BP3	15-8-5×1.75 15-9-5×1.75 18-9-5×2.0	E 222 2,5×13,6×1 4 2,5×13,6×15
85-100	15-9/5×1.5 15-10/5×2.0 18-9/5×2.0 18-10/5×2.5	632 638 740 844	222 410	200 370 390		15-9-5×1.5 15-10-5×2.0 18-9-5×2.0 18-10-5×2.5	E 222 2,5×13,6×15 2,5×13,6×16
105-120	15-10/5×2.0 15-11/5×2.0 18-10/5×2.5 18-11/5×2.0	740 744 844	222 232 410 420	200 225 370 390		15-10-5×2.0 15-11-5×2.0 18-10-5×2.5 18-11-5×2.0	E 222 2,5×13,6×15 2,5×13,6×16

Pro klipsovací stroje POLY-CLIP FCA, TIPPER TIE TT1815, TT1512, SVF 1800 a KOMPO KN-501 se používají matrice, z nichž každá odpovídá určitému typu klips uvedených v tabulce. K určení odpovídající matrice a klipsy je nutné prostudovat doporučení výrobce a technický popis klipsovacího stroje.

4.5. Tepelné opracování

Tepelné opracování masných výrobků v obalu **AMILINE Elite** spočívá ve vaření a chlazení. Fáze sušení obalu a uzení lze z technologického procesu vyloučit.

Tepelné zpracování lze provádět v různých typech udírenských komor, stejně jako ve varných kotlech.

4.5.1. Vaření

Pro tepelné opracování v udírenských komorách se doporučuje použít buď krokové vaření, nebo delta vaření. Vaření by mělo být zahájeno



v jednom i druhém případě od teploty 50-55°C pro průchod reakcí tvorby barvy. Vyšší počáteční teploty mohou vést k rozložení díla a barevným vadám (šedý kroužek).

Krokové vaření zahrnuje postupné zvyšování teploty v komoře tak, jak teplota ve středu produktu dosahuje teploty topného média. Počet „kroků“ je určen průměrem produktu - čím větší je kalibr, tím větší je počet stupňů. První fáze jsou zahřívání na mírné teploty - 50, 60, 70°C, aby se zajistila pomalá koagulace proteinů a redistribuce teploty v celém objemu. Poslední fází je uvedení produktu do kulinářské připravenosti (72°C ve středu bochníku po dobu 10-15 minut).

Delta vaření vytváří příznivější podmínky pro rovnoměrné ohřívání klobás. Rozdíl mezi teplotou v komoře a teplotou produktu na začátku procesu je 15-20°C a na konci procesu se sníží na 5-8°C. Delta vaření za výrobních podmínek vede k delší době ohřevu, ale poskytuje lepší kvalitu produktu. Doba vaření je dána dosažením kulinářské připravenosti produktu (72°C v jádře po dobu 10-15 minut).

Při vaření v kotlích se doporučuje:

- vložit masné výrobky do vody s teplotou 55-60°C, aby se zabránilo nekontrolovanému smršťování a deformaci výrobků;
- udržovat masné výrobky stále pod vodou a promíchávat pro rovnoměrné vaření;
- před naplněním kotle novou dávkou je potřebné snížit teplotu vody v kotli na 60°C.

4.5.2. Chlazení

Po ukončení procesu vaření musí být výrobky okamžitě ochlazeny. První fází chlazení je postřik studenou vodou (je možné použít intervalovou sprchu) na teplotu v jádře 25-35°C. Po osprchování by měly uschnout na vzduchu, poté se mohou umístit do chladírny.

4.6. Přeprava a skladování klobás

Přeprava a skladování masných výrobků vyrobených v obalu **AMILINE Elite** se provádí v souladu s technickou dokumentací pro tyto výrobky.

5. ZÁRUKY VÝROBCE

5.1. Doba použitelnosti obalu je 3 roky od data výroby do okamžiku použití.

5.2. Doba použitelnosti předmáčeného obalu R2U je 6 měsíců od data výroby do okamžiku použití.



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


ATLANTIS-PAK

