ATLANTIS-PAK

Líder en soluciones
innovadoras de envasado

BOLSAS TERMORETRÁCTILES amivac

AMIVAC MBL

Normativa tecnológica



© PCF ATLANTIS-PAK LLC

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

1. APLICACIÓN

Las bolsas termorretráctiles **AMIVAC MVL** son bolsas de barrera media diseñadas para el envasado al vacío, el almacenamiento y la venta de embutidos, fiambres, quesos frescos (sin madurar), quesos blandos y quesos madurados en salmuera, así como productos loncheados en porciones de consumo único.

Estas bolsas **no** están destinadas al envasado de los siguientes productos:

- productos con hueso;
- productos con recubrimientos decorativos que contengan inclusiones gruesas;
- productos curados en seco que presenten cristales de sal en su superficie;
- productos con bordes rugosos o afilados.

Las bolsas **AMIVAC MVL** están fabricadas a partir de una película tubular multicapa compuesta por poliamida, polietileno y una poliolefina modificada, cuyo uso está permitido conforme a los certificados de conformidad correspondientes.

Las bolsas **AMIVAC MVL** cumplen con los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera TP TC 005/2011 (Seguridad del embalaje), tal como se acredita mediante la declaración de conformidad debidamente emitida.

La producción, el uso, el almacenamiento y el transporte de estas bolsas no suponen un riesgo para el medio ambiente ni para la salud humana.

1.1. Vida útil de los productos cárnicos envasados en bolsas AMIVAC MVL

Tabla 1 – Vida útil de los productos cárnicos envasados en bolsas **AMIVAC MVL**

Productos	Vida útil especificada	Documento de referencia
Productos de cerdo ahumados y cocidos	40 días a una temperatura de +2 °C a +6 °C	GOST 18255-85
Productos de cerdo cocidos	40 días a una temperatura de +2 °C a +6 °C	GOST 18236-85
Salchichas cocidas, de calidad superior, de primera calidad, de segunda calidad	30 días para embutidos. 20 días para porciones en rodajas, a una temperatura de 0 °C a +6 °C	GOST R 52196-2003 p. 7.5.
Salchichas de Fráncfort de calidad superior, de primera calidad	20 días a una temperatura de 0 °C a +6 °C	GOST R 52196-2003 p. 7.7.
Salchichas de Viena de primera calidad	20 días a una temperatura de 0 °C a +6 °C	GOST R 52196-2003 p. 7.8.
Perros calientes de calidad superior	20 días a una temperatura de 0 °C a +6 °C	GOST R 52196-2003 p. 7.8.

Cortes de carne fría sin hueso	25 días a una temperatura de 0 °C a +4 °C	GOST R 52601-2006
Productos de carne (porciones en rodajas, piezas enteras): cocidos, cocidos y ahumados, ahumados y cocidos, ahumados y horneados	40 días a una temperatura de +2 °C a +6 °C	TU 9213-406-00419779-03

1.2. Vida útil de los quesos envasados en bolsas AMIVAC MVL

Tabla 2 – Vida útil de los quesos envasados en bolsas **AMIVAC MVL**

Productos	Vida útil especificada	Documento de referencia
Queso Suluguni A	50 días a una temperatura de +2 °C a +6 °C	Enmienda n ° 2 del 10.10.2010 a las especificaciones TU 9225-147-04610209-2003
Queso Sloistiy A	50 días a una temperatura de +2 °C a +6 °C	Enmienda n ° 2 del 10.10.2010 a las especificaciones TU 9225-149-04610209-2003
Queso Adygeiskiy	50 días a una temperatura de +2 °C a +6 °C	Enmienda n ° 1 a la Colección de instrucciones tecnológicas tipo para la producción de quesos blandos
Queso Lubitelskiy Queso Moale Queso Ostankinskiy Queso Klinkoviy	25 días a una temperatura de +2 °C a +6 °C	Enmienda n ° 3 del 01.07.03 al OST 10-088-95 "Quesos blandos con cuajo"
Queso Adygeiskiy ahumado	70 días a una temperatura de +2 °C a +6 °C	Enmienda n ° 3 del 10.10.2010 a las especificaciones TU 9225-147-04610209-2003
Queso Ossetinskiy fresco Queso Stoloviy fresco Queso Stoloviy madurado Queso Imeretenskiy Queso Karachaïevskiy Queso Bryndza	50 días a una temperatura de +2 °C a +6 °C	Enmienda n ° 3 del 01.07.03 al OST 10-088-95 "Quesos blandos en salmuera"
Quesos semiduros: Gollandskiy en cuartos y redondo, Kostromskoy, Yaroslavskiy, Stepnoy, Estonskiy, Uglitchskiy, Rossiyskiy, Rossiyskiy Fresco, Cheddar, Pochekhonskiy, Gollandskiy IT, Kostromskoy IT, Pochekhonskiy IT (en cuartos o en cuñas de 500 a 2500 g)	Cuartos, cuñas o arandelas de 25 g a 500 g incluido, envasado en una atmósfera modificada - 70 días	Enmienda n ° 2 a las especificaciones TU 9225-129-04610209-2003
	Cuartos o cuñas de 500 g a 2500 g incluido, envasados al vacío - 90 días	
Quesos preenvasados	Queso en cuartos, cuñas, arandelas o molidos de 25 g a 2500 g envasados al vacío o MAP - 25 días	
Quesos azules preenvasados	Cuartos, cuñas o arandelas al vacío - 10 días	

2. PROPIEDADES Y VENTAJAS PARA EL CONSUMIDOR

2.1. Mayor vida útil de los productos envasados gracias a su elevada barrera contra el oxígeno.

2.2. Ausencia de pérdidas de humedad (peso) debido a la baja tasa de transmisión de vapor de agua.

2.3. Presentación del producto en todo su atractivo para el comprador, gracias a las excelentes propiedades ópticas de la bolsa (transparencia, brillo).

2.4. Capacidad de sellado mediante pliegues y solapamientos, lo que aumenta la productividad y reduce la tasa de reenvasado.

2.5. Protección garantizada frente a factores externos adversos durante toda la vida útil especificada, además de unas condiciones higiénico-sanitarias óptimas, gracias al uso de un embalaje protector independiente para las bolsas AMIVAC.

2.6. Eliminación del envase más respetuosa con el medio ambiente, al no contener sustancias cloradas en su composición.

2.7. Las bolsas AMIVAC se fabrican exclusivamente con materiales y materias primas autorizados para el contacto directo con alimentos, conforme a la legislación vigente en Rusia, Ucrania, la Unión Aduanera (Rusia, Bielorrusia, Kazajistán), la Unión Europea y los Estados Unidos. Esto significa que, en el caso de exportaciones sujetas a certificaciones locales, no supondrá ningún problema obtener la documentación sanitaria y de seguridad necesaria para las bolsas AMIVAC.

3. TECNOLOGÍA DE USO DE LAS BOLSAS

3.1. Almacenamiento y transporte de bolsas

3.1.1 Las bolsas deben almacenarse en salas secas y limpias, donde la temperatura no supere los 35 °C y la humedad relativa no supere el 80%.

3.1.2. Durante el almacenamiento y el transporte, las cajas que contienen las bolsas no deben exponerse a altas temperaturas (más de 35 ° C) ni a la luz solar directa.

3.1.3. Nunca deje caer las cajas que contienen las bolsas ni las someta a impactos.

3.1.4. Si las bolsas se han transportado a una temperatura bajo cero, manténgalas a temperatura ambiente durante al menos 24 horas antes de abrir el embalaje del fabricante.

3.1.5. Las bolsas que quedan después del trabajo deben volverse a empaquetar en un nuevo paquete al vacío.

3.2. Selección del tamaño de bolsa requerido

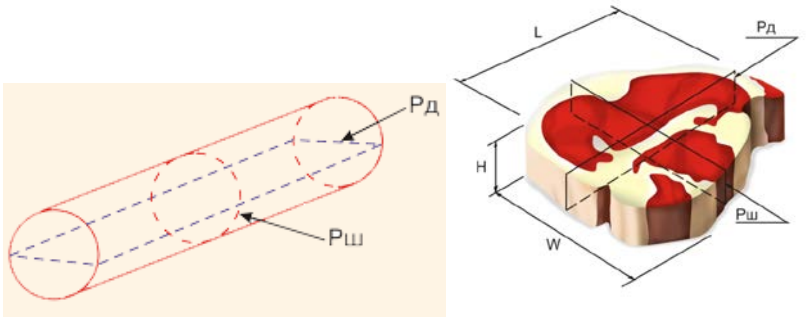
Para calcular el ancho requerido (S) de la bolsa, mida el perímetro del producto a envasar en su parte más ancha. Calcule el ancho de la bolsa con la fórmula:

Ancho = perímetro del producto (en su parte más ancha) x 0.55 (mm)

Para calcular la longitud requerida (L) de la bolsa, mida el perímetro del producto a envasar en su parte más larga. Calcule la longitud de la bolsa con la fórmula:

Longitud = perímetro del producto (en su parte más larga) / 2 + 80 (100) mm

Si la bolsa se cierra por clipado, agregue **100** mm al valor calculado de la longitud de la bolsa.



a. b.

Fig. 1 – Determinación del tamaño del producto

donde $P_ш$ es el perímetro del producto en su parte más ancha;
$P_д$ es el perímetro del producto en su parte más larga.

3.3. Preparación de bolsas para su uso

Se recomienda abrir el envase que contiene las bolsas inmediatamente antes de su uso. Si hay bolsas sobrantes retiradas del embalaje de transporte, se recomienda empacarlas al vacío en un embalaje nuevo.

Evite el contacto de la bolsa con agua antes de completar el embalaje del producto.

3.4. Envasado

El envasado de productos alimenticios debe llevarse a cabo en una sala de producción / envasado de acuerdo con los requisitos de las normas y regulaciones sanitarias aplicables a la industria alimentaria.

El envasado del producto debe llevarse a cabo utilizando equipos especiales (máquinas de envasado al vacío, clipadoras). Siga los modos

de funcionamiento recomendados por el fabricante del equipo de envasado para garantizar un proceso estable.

Si no hay un manual de usuario para el equipo, observe los siguientes modos de operación recomendados:

3.4.1. Envasado en máquinas de tipo cámara:

- Verificar el área de sellado. Mantenga limpia el área de sellado. No se permite inclusiones extranjeras y la capa protectora del elemento calefactor debe estar libre de áreas quemadas.

- Coloque la bolsa que contiene el producto en la zona de evacuación. El producto en la bolsa debe estar lo más cerca posible de la barra de sellado (ver Fig. 2) para mejorar la apariencia y permitir un mejor cierre del producto.

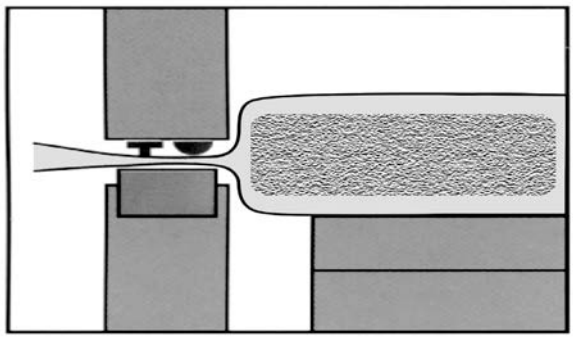


Fig. 2 – Zona de termosellado

- Seleccione la profundidad de vacío. La profundidad de vacío se ajusta de acuerdo con el producto a envasar. El valor aproximado de la profundidad de vacío es del 95 al 98% (la presión residual es aproximadamente de 4,9 kPa). Al envasar productos con alto contenido de humedad, la profundidad de vacío debe reducirse dependiendo del contenido de humedad del producto (más humedad, menos el valor de profundidad de vacío).

- Seleccione el tiempo de sellado promedio. Durante la prueba inicial de las bolsas, aumente o disminuya el tiempo de sellado para obtener el modo de sellado óptimo (ajuste el equipo, si su condición lo requiere; cuando sea necesario un ajuste, tomará entre 5 y 10 minutos y 1 a 3 bolsas).

- Si las bolsas están selladas con un control separado de las cuerdas, seleccione el tiempo de contacto con las cuerdas para permitir la separación libre de la parte cortada de la bolsa.

- Evacue y termoselle la bolsa cerrando la tapa del equipo de envasado al vacío.

- La junta termosellada debe ser continua y debe mostrar la huella de la barra de sellado de la máquina de envasado.

Si se pierde el vacío en el embalaje, el producto debe ser devuelto para su reempaquetado. Las bolsas defectuosas no pueden reutilizarse.

Nota: el envasado de quesos blandos y quesos en salmuera debe cumplir con las instrucciones tecnológicas sobre el uso de bolsas Amivac para la producción de quesos blandos y quesos en salmuera aprobados por la Agencia federal para la protección de los derechos del consumidor y del bienestar humano el 20.06. 2005.

3.5. Termocontracción

La contracción al calor de las bolsas que contienen el producto se realiza en tanques o túneles de termocontracción. El equipo debe permitir el ajuste y el control de las condiciones y parámetros del proceso tecnológico de contracción térmica.

La contracción térmica debe realizarse sumergiendo la bolsa que contiene el producto en agua caliente o exponiéndola al agua caliente (vapor) a una temperatura de 90 °C a 95 °C durante 2 a 3 segundos.

Se recomienda realizar el lavado planificado y el tratamiento de mantenimiento del equipo.

3.6. Almacenamiento y transporte de productos embalados en las bolsas AMIVAC MBL

Se recomienda colocar los productos envasados en un almacén frigorífico a una temperatura que no supere los 6 ° C, a más tardar 20 minutos después del envasado.

Nota: la maduración y almacenamiento de quesos blandos y quesos en salmuera debe cumplir con las instrucciones tecnológicas sobre el uso de bolsas Amivac para la producción de quesos blandos y quesos en salmuera aprobados por la Agencia federal para la protección de derechos del consumidor y del bienestar humano el 20.06.2005

4. ANEXOS

El presente documento no contiene anexos.

ATLANTIS-PAK

PCF Atlantis-Pak, LLC
346703, Rusia, región de Rostov, distrito de Aksai, granj. Lenina, c/ Onuchkina, 72
Teléfono: +7 863 255-85-85 / +7 863 261-85-80
Fax: +7 863 261-85-79
www.atlantis-pak.top
info@atlantis-pak.top

Download on the App Store

GET IT ON Google Play