



**ATLANTIS-PAK**

Líder en soluciones  
innovadoras de envasado

**BOLSAS TERMORETRÁCTILES**



# AMIVAC VT

Normativa tecnológica



## 1. UTILIZACIÓN

Las bolsas de barrera termocontraíbles **AMIVAC VT** están diseñadas para envasado al vacío, cocción, pasteurización de superficie, almacenamiento y venta de jamón y carne, sin reenvasado.

Las bolsas **AMIVAC VT** se fabrican con una tecnología patentada única. La calidad de las materias primas utilizadas para la producción de las bolsas está confirmada por certificados de calidad rusos e internacionales.

La producción, el uso, el almacenamiento y el transporte de bolsas no dañan el medio ambiente ni la salud humana.

## 2. PROPIEDADES Y VENTAJAS DEL PRODUCTO

### 2.1. Ventajas de las bolsas termocontraíbles AMIVAC VT

2.1.1. Las características óptimas de barrera con respecto al oxígeno y al vapor de agua permiten el almacenamiento prolongado de los productos envasados, durante el cual el peso del producto y sus características organolépticas se conservan hasta el consumo.

2.1.2. La alta resistencia térmica permite cocinar productos a temperaturas de hasta 95 °C incluido.

2.1.3. La alta resistencia mecánica de las bolsas excluye el riesgo de deterioro del embalaje del producto durante el transporte, procesamiento (cocción) y almacenamiento.

2.1.4. El embalaje de protección individual de los paquetes de bolsas AMIVAC garantiza la protección contra los factores externos desfavorables durante todo el período de almacenamiento garantizado y ofrece un excelente estado sanitario e higiénico de las bolsas.

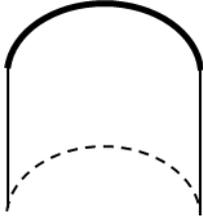
2.1.5. La alta transparencia permite la demostración del producto empaquetado en los estantes de las tiendas.

## 3. SURTIDO DE LOS PRODUCTOS

Ver el surtido de las bolsas **AMIVAC VT** en la tabla 1.



Tabla 1

	Juntas	
	Rectilíneas	Semicirculares
<b>Ancho de bolsas</b>	de 150 a 425 mm	de 150 a 425 mm
<b>Longitud de bolsas</b>	de 100 a 1200 mm	de 100 a 1200 mm
<b>Aspecto</b>		
<b>Pegado a cinta</b>	Opción	Opción

**Colores de bolsas:** sin color.

**Impresión:** las bolsas **AMIVAC VT** se pueden utilizar para la impresión a una o doble cara. El número de colores de impresión está entre 1 + 0 y 10 + 10. La impresión CMYK es opcional.

**Las bolsas AMIVAC VT se suministran en las siguientes formas:**

- rollos perforados para desprender;
- rollos sin perforación;
- pegados en dos cintas (para equipos automáticos);
- bolsas separadas dentro de los paquetes de transporte, cada paquete contiene 100 bolsas.

## 4. TECNOLOGÍA DE USO DE LAS BOLSAS AMIVAC VT

### 4.1. Almacenamiento y transporte de bolsas

4.1.1. 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%.

4.1.2. 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.

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

4.1.4. 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.

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

## 4.2. 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 + 100 mm

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

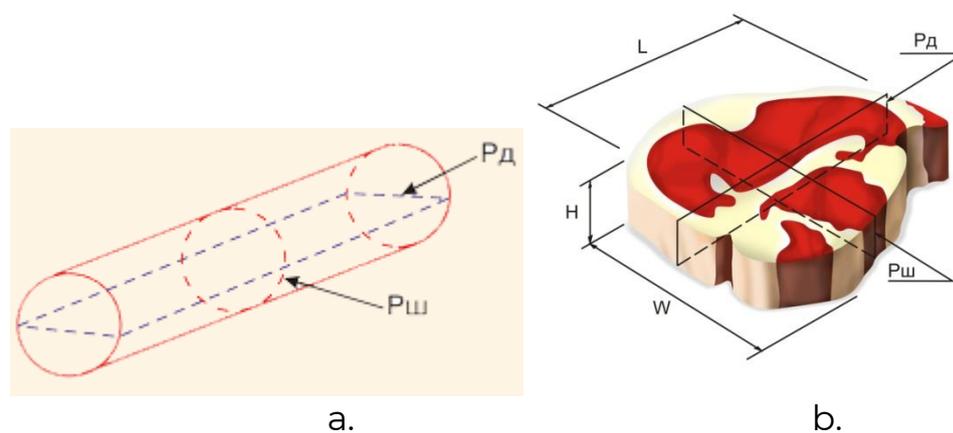


Fig. 1

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.

## 4.3. 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.

## 4.4. 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:

### 4.4.1. 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 dentro de la bolsa no debe estar demasiado cerca de la barra de sellado térmico, la distancia recomendada es de 5 a 10 cm de la barra. Esta longitud de reserva será necesaria para la expansión de la bolsa durante la cocción.

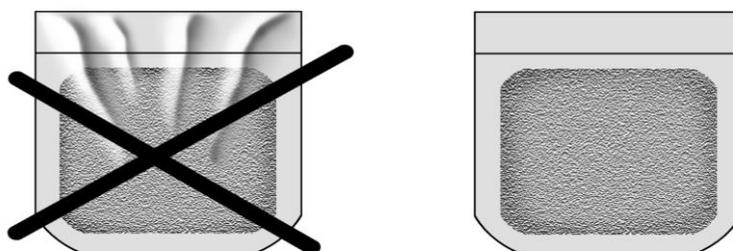


Fig. 2

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

- Seleccione el tiempo de sellado promedio. Aumente o disminuya el tiempo de sellado para obtener el modo de funcionamiento óptimo.

- 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.

- Evacuar la bolsa (cuando se empaacan productos en una atmósfera de gas modificada, el paso de evacuación es seguido por el paso de llenar la bolsa con una atmósfera de gas modificada especialmente seleccionada para el tipo particular de producto) y termosellar 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 reempaqueado. Las bolsas defectuosas no pueden reutilizarse.

#### **4.5. Cocción (pasteurización) de productos.**

Las bolsas selladas se cargan en ollas de cocción o en los estantes de una cámara de cocción especial. Los productos envasados deben cocinarse de acuerdo con el peso del producto hasta que estén listos para ser consumidos (de 30 minutos a 8 horas) a una temperatura de 80-95 °C. Después de cocinar, se puede quitar la bolsa del producto para el reenvasado, o dejar el producto dentro de la bolsa **AMIVAC VT** para su almacenamiento y venta.

Se puede usar la misma bolsa para la pasteurización superficial del producto. Coloque la bolsa sellada en el estante de la cámara y caliéntela a 72 - 75 °C durante 3 a 5 minutos. Esto puede ser seguido por termocontracción (si es necesario).

#### **4.6. 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.

La termocontracción se realizará según sea necesario.



#### **4.7. Almacenamiento y transporte de productos embalados en las bolsas AMIVAC VT**

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.

### **5. GARANTÍAS DEL FABRICANTE**

5.1. El fabricante garantiza la conformidad de las bolsas AMIVAC con los requisitos de las especificaciones sujeto al cumplimiento de las condiciones de transporte y almacenamiento requeridas en el almacén del usuario y la preservación de la integridad del embalaje original.

5.2. La vida útil de las bolsas es de 1 año a partir de la fecha de fabricación.





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](http://www.atlantis-pak.top)  
[info@atlantis-pak.top](mailto:info@atlantis-pak.top)

