



ATLANTIS-PAK

Líder en soluciones
innovadoras de envasado

FILMS **AMISTYLE**

AMISTYLE CPE/CPP

Normativa tecnológica



1. UTILIZACIÓN

Este procedimiento operativo describe el envasado de productos alimenticios en bandejas utilizando los films **AMISTYLE CPE** y **AMISTYLE CPP**.

Los productos **AMISTYLE CPE** y **AMISTYLE CPP** son films termosellables de múltiples capas termocontraíbles estancas al vapor y al gas hechas de poliamida, poliolefina, tereftalato de polietileno, EVOH y adhesivo (polietileno modificado) autorizados por el Ministerio de Salud de Rusia para su uso en la industria alimenticia. La calidad de las materias primas utilizadas para la producción de los films está confirmada por certificados de calidad rusos e internacionales.

Los films **AMISTYLE CPE / CPP** se fabrican de acuerdo con su formulación y están destinadas al envasado de productos alimenticios refrigerados (alimentos cárnicos, carne refrigerada, aves de corral refrigeradas, salchichas y chacinados, pescado refrigerado y productos a base de pescado, quesos y productos a base de queso, productos culinarios, etc.) mediante el sellado de bandejas bajo atmósfera modificada para extender la vida útil.

Los films **AMISTYLE CPE / CPP** son adecuadas para diferentes tipos de selladores de bandejas manuales (tray sealers), automáticos o semiautomáticos.

La vida útil de los productos alimenticios empaquetados en los films **AMISTYLE CPE / CPP** será especificada por los fabricantes y aprobada de acuerdo con el procedimiento establecido por la ley.

Consulte las TU 22.22.19-052-27147091-2026 y las Especificaciones del Producto para obtener información sobre las características técnicas, surtido, colores, formas de suministro, opciones de procesamiento, plazos y vida útil de los films **AMISTYLE CPE / CPP**.

2. PROPIEDADES Y VENTAJAS DE CONSUMO

La combinación de diferentes materiales poliméricos en la estructura de los films **AMISTYLE CPE / CPP** permite:

- alta transparencia y brillo de la film, lo que permite crear un empaque atractivo;
- alta barrera a los gases, que permite preservar la composición de la atmósfera modificada dentro del empaque y lograr la máxima vida útil;

- alta robustez, que preserva la integridad del embalaje durante el transporte y el almacenamiento;
- excelente sellabilidad al calor en un amplio rango de temperaturas con la formación de juntas herméticas selladas.

La presencia de un antivaho en los films **AMISTYLE CPE / CPP** permite mantener la alta transparencia del embalaje cuando las temperaturas fluctúan, prolongar la vida útil del producto gracias a la ausencia de condensado en la parte inferior del embalaje, y preservar el aspecto estético del producto.

La capacidad de contracción por calor de los films **AMISTYLE CPE / CPP** garantiza una tensión uniforme en la bandeja (el efecto tambor).

La ausencia de sustancias cloradas hace que los films **AMISTYLE CPE / CPP** sean menos dañinas para el medio ambiente debido a la disposición más segura del embalaje.

Los films **AMISTYLE CPE-25**, **AMISTYLE CPE-40** y **AMISTYLE CPE-40-M** tienen una capa termosellable de polietileno (PE).

Los films **AMISTYLE CPP-25** y **AMISTYLE CPP-40** tienen una capa termosellable hecha de plastómeros de poliolefina adecuados para sellar con polipropileno (PP) y polietileno (PE).

3. TECNOLOGÍA DE USO DEL FILM

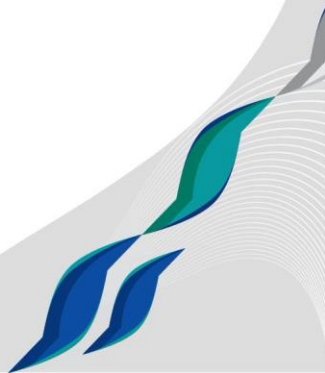
3.1. Preparación del film

3.1.1. Si el film se almacenó a una temperatura bajo cero, manténgala a temperatura ambiente antes de procesarla durante al menos 24 horas sin abrir el embalaje del fabricante.

3.2. Envasado de alimentos

El envasado de productos alimenticios en films **AMISTYLE CPE / CPP** debe realizarse en salas de producción que cumplan con los requisitos de las regulaciones y normas de seguridad alimentaria aplicables.

La capa sellable se encuentra en el lado interno de la tela de film (ver Figura 1 a continuación).



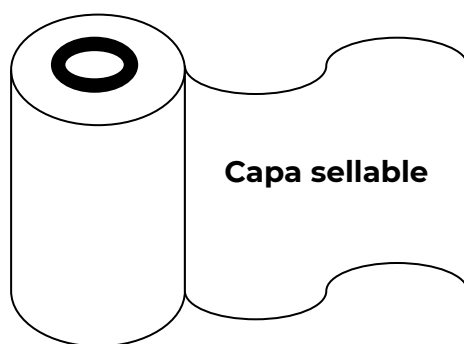


Figura 1 – Rollo del film AMISTYLE

La carga de films en equipos automáticos debe realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante del equipo y el procedimiento de carga.

El envasado de productos alimenticios con el uso de films **AMISTYLE CPE / CPP** incluye los siguientes pasos:

- colocación de alimentos en las bandejas;
- evacuación de aire de las bandejas y llenado con una mezcla de gases;
- sellado de bandejas y corte del contorno.

La configuración del equipo (temperatura de sellado, tiempo de sellado, cantidad de mezcla de gases, etc.) debe elegirse caso por caso, porque el tipo de equipo y su condición técnica, las características de las bandejas seleccionadas y la naturaleza del producto envasado tienen un efecto en la calidad del envasado.

El film y las bandejas deben ser compatibles (tener la misma capa sellable) para lograr el sellado "cierre".

Cuando se seleccionan films y bandejas con diferentes capas de sellado, la aplicación de determinadas condiciones y el ajuste de la temperatura y el tiempo de sellado permiten producir paquetes "fáciles de abrir".

Para garantizar la compatibilidad de los films y las bandejas, y obtener la resistencia exacta al desgarrar, seleccione el tipo correcto de film **AMISTYLE** basándose en los resultados de las pruebas de producción.

Cuando se utilizan selladores de bandejas con corte interior, se recomienda utilizar el film **AMISTYLE CPE-40-M**.

3.3. Colocación de alimentos en las bandejas

Los alimentos se colocan en las bandejas de forma manual o automática. Asegúrese de hacer coincidir el volumen del producto con el tamaño de la bandeja: el nivel del producto en la bandeja debe ser inferior a la altura de la bandeja. Luego, las bandejas llenas se trasladan a los nidos del bloque de sellado.

3.4. Evacuación de aire de las bandejas y llenado con una mezcla de gases

De acuerdo con el procedimiento recomendado para la evacuación del aire de las bandejas y el llenado de las mismas con una mezcla de gases, la relación de volumen de gas a producto debe ser de 1:1 a 1:2. Para hacer bandejas selladas sin deformación, la presión de gas debe ser aproximadamente igual a la presión atmosférica (1000 mbar). Para producir bandejas convexas, la presión del gas debe ser mayor que la presión atmosférica.

3.5. Sellado de bandejas y corte del contorno

Tenga cuidado de que el producto no entre en el área de sellado del film y la bandeja, ya que esto podría causar una pérdida de vacío. El producto a empacar debe estar libre de bordes afilados que puedan perforar el empaque, lo que afectaría negativamente la calidad del producto. La temperatura y el tiempo de sellado deben ajustarse teniendo en cuenta el estado del equipo y el tipo de bandejas seleccionadas.

Durante la operación, el film debe estar bien estirado y debe cubrir completamente el área de sellado.

Las juntas selladas deben ser uniformes y continuas, con una clara impresión de la barra de sellado, sin ningún signo de quemaduras.

La temperatura de sellado del film **AMISTYLE CPP** varía dentro de un rango de 130 a 190 ° C.

La temperatura de sellado del film **AMISTYLE CPP** varía dentro de un rango de 130 a 170 ° C.

Si la calidad del sello no es satisfactoria, verifique los ajustes de temperatura.

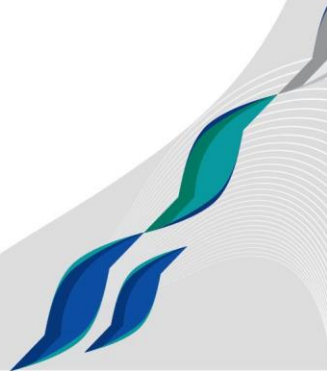
El tiempo de sellado varía dentro del rango de 0,6 a 2 segundos, sujeto al correcto estado de funcionamiento del equipo.

3.6. Transporte y almacenaje de productos

Los productos envasados en films **AMISTYLE CPE / CPP** deben transportarse y almacenarse de acuerdo con la documentación estándar aplicable al producto (GOST, TU).

4. APÉNDICES

No hay apéndices en el presente documento.





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

