



ATLANTIS-PAK

Líder en soluciones
innovadoras de envasado

FILMS **AMISTYLE**

AMISTYLE BP-T/CP-T

Normativa tecnológica



1. UTILIZACIÓN

Este procedimiento operativo describe el envasado de productos alimenticios mediante la tecnología FormShrink (termoformado con termocontracción) utilizando los films **AMISTYLE BP-T** y **AMISTYLE CP-T**.

Los productos **AMISTYLE BP-T / CP-T** 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 BP-T / CP-T** se fabrican según su formulación original y están destinados al envasado secundario de diversos productos alimenticios (alimentos cárnicos, carne refrigerada, aves de corral refrigeradas, salchichas y chacinados, pescado refrigerado, quesos y productos a base de queso) utilizando el termoformado al vacío y la termocontracción para extender la vida útil del producto.

Los films **AMISTYLE BP-T / CP-T** son adecuados para diferentes tipos de máquinas termoformadoras, incluidos dispositivos emparejados con estaciones de termocontracción.

La vida útil de los productos alimenticios empaquetados en los films **AMISTYLE BP-T / CP-T** 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 BP-T/CP-T**.

2. PROPIEDADES Y VENTAJAS DE CONSUMO

La combinación de diferentes materiales poliméricos en la estructura y la orientación biaxial de los films **AMISTYLE BP-T / CP-T** permiten:

- excelente sellabilidad al calor de los films **AMISTYLE BP-T** y **AMISTYLE CP-T** entre sí en un amplio rango de temperaturas;
- contracción térmica óptima, lo que crea un empaque atractivo;



- alta robustez y resistencia a la perforación, que preserva la integridad del embalaje durante el transporte y el almacenamiento;
- aspecto atractivo del material de embalaje (transparencia y brillo), lo que hace que el film sea prácticamente invisible en el producto;
- alta barrera al oxígeno y al vapor de agua.

Por lo tanto, los films **AMISTYLE BP-T** et **AMISTYLE CP-T** aseguran la conservación de los productos alimenticios, extienden su vida de almacenamiento y abren el camino al envasado de alimentos mediante el uso de equipos automáticos de alta velocidad.

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

AMISTYLE CP-T sirve como el film de tapa utilizado para sellar la bandeja que contiene el producto alimenticio.

AMISTYLE BP-T es el film inferior termoformable utilizado para formar la bandeja que contiene el producto alimenticio. También se puede utilizar como film de tapa.

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 BP-T / CP-T** debe realizarse en salas de producción que cumplan con los requisitos de las regulaciones y normas de seguridad alimentaria aplicables.

Para asegurar la estabilidad del proceso de envasado, siga los modos de operación recomendados por el fabricante para el equipo de empaque.

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



Los films **AMISTYLE BP-T** / **CP-T** tienen una capa de polietileno (PE) termosellable en el interior de la tela del film (ver Figura 1 a continuación).

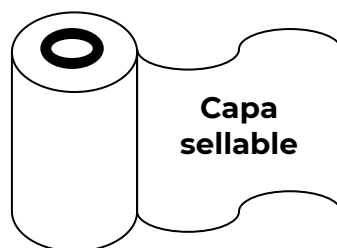


Figura 1 - Rollo del film AMISTYLE

Asegúrese de mantener el film bien tensado durante la operación.

La configuración del equipo (temperatura de formación y sellado, número de paquetes por minuto, etc.) debe elegirse caso por caso.

El envasado de productos alimenticios con el uso de los films **AMISTYLE BP-T** / **CP-T** incluye los siguientes pasos:

- formación de una bandeja a partir del rollo del film inferior y llenado de la bandeja formada con alimentos;
- sellado y corte del producto en paquetes separados;
- contracción térmica de los paquetes terminados.

3.3. Formación y llenado de bandejas

Las bandejas se producen automáticamente calentando el film de fondo **AMISTYLE BP-T** alimentada desde el rollo inferior y formando bandejas al vacío y / o utilizando un flujo de aire comprimido (según el diseño de la termoformadora).

La profundidad máxima de la bandeja formada a partir del film **AMISTYLE BP-T** depende del número de bandejas formadas por ciclo del equipo; la profundidad máxima puede alcanzar los 10-12 cm para los formatos 1x1 y 1x2.

Parámetros de termoformado recomendados para el film **AMISTYLE BP-T**:

Temperatura de formación: 85 - 100 °C

Tiempo de calentamiento del film: 1 - 4 s

Tiempo de estiramiento del film: 0,5 - 2,5 s

Presión de estiramiento: 1 - 3 bar.

Las bandejas formadas son transportadas por una cinta transportadora al área de dosificación del producto, donde los alimentos se colocan en la bandeja de forma automática o manual. Durante la dosificación, asegúrese de hacer coincidir el volumen del producto con el tamaño y la forma de la bandeja.

3.4. Sellado y corte del producto en paquetes separados

Después de la dosificación de los alimentos en las bandejas, la termoformadora utiliza el film de cubierta **AMISTYLE CP-T** para sellar las bandejas con la evacuación simultánea del aire de las bandejas. Las bandejas se cierran por termosellado.

Para evitar la contracción térmica prematura de los films **AMISTYLE BP-T / CP-T** al sellar el embalaje, use una placa de sellado de contorno.

La temperatura de sellado de los films **AMISTYLE BP-T / CP-T** varía de acuerdo con la velocidad de operación del equipo y está en el rango de 120 a 150 °C.

Asegúrese de que el producto no ingrese al área de sellado del film, ya que esto podría causar una pérdida de vacío.

La profundidad del vacío debe estar predefinida de acuerdo con el contenido de humedad del producto. La profundidad del vacío debe reducirse para envasar alimentos muy húmedos.

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

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

Los paquetes sellados se transportan para corte longitudinal y transversal.

3.5. Contracción térmica de los paquetes terminados

La contracción térmica de los paquetes que contienen los productos se lleva a cabo en tanques o túneles de termocontracción por inmersión de los paquetes en agua caliente o por tratamiento con agua caliente (vapor) a una temperatura de 82 °C a 95 °C durante 2- 3 segundos.

Después de eso, el producto empaquetado se puede enviar para pesar, etiquetar y almacenar.



3.6. Transporte y almacenaje de productos

Los productos envasados en films AMISTYLE BP / CP 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

