



ATLANTIS-PAK

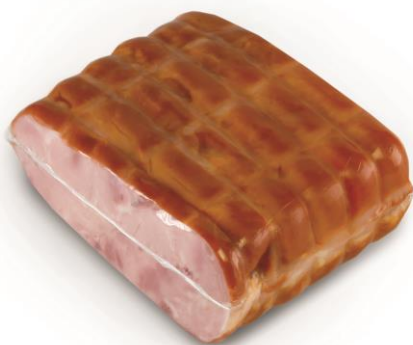
Líder en soluciones
innovadoras de envasado

BOLSAS TERMORETRÁCTILES



AMIVAC SE

Normativa tecnológica



1. APLICACIÓN

Las bolsas termorretráctiles AMIVAC SE son bolsas de alta barrera diseñadas para el envasado al vacío o en atmósfera modificada (MAP), el almacenamiento y la venta de embutidos, fiambres, carne cruda sin hueso, quesos frescos, quesos blandos y en salmuera, y quesos monodosis.

Las bolsas AMIVAC SE están fabricadas con una película tubular multicapa según la especificación TU 22-22-12-007-27147091-2000 (equivalente a TU 2297-007-27147091-2000), compuesta de poliamida, EVOH, polietileno, poliolefina modificada y PET, debidamente autorizados para su uso en la industria alimentaria. La calidad de las materias primas utilizadas en la fabricación de las bolsas está avalada por certificados de calidad rusos e internacionales.

Las bolsas AMIVAC SE cumplen con los requisitos del Reglamento Técnico de la Unión Aduanera TR TS 005/2011 (Seguridad del Envasado), según lo confirman las declaraciones de conformidad debidamente aprobadas y registradas.

La producción, el uso, el almacenamiento y el transporte de las bolsas no son perjudiciales para el medio ambiente ni para la salud humana.

1.1. Vida útil recomendada de los productos envasados en bolsas AMIVAC SE

Tabla 1 – Vida útil de los productos refrigerados envasados en bolsas AMIVAC SE

Nombre del producto	Vida útil especificada	Referencias
Productos de cerdo ahumados y cocidos	40 días a una temperatura de +2 °C a +6 °C	GOST R 54043-2010
Productos de cerdo cocidos	40 días a una temperatura de +2 °C a +6 °C	GOST 31790-2012
Salchichas cocidas, de calidad superior, primera y segunda calidad	Embutidos - 30 días Productos monodosis - 20 días a una temperatura de 0 °C a +6 °C	GOST R 52196-2017
Salchichas Frankfurt, de calidad superior y primera calidad	20 días a una temperatura de 0 °C a +6 °C	GOST R 52196-2017
Salchichas de Viena, primera calidad	20 días a una temperatura de 0 °C a +6 °C	GOST R 52196-2017
Perritos caliente, de calidad superior	20 días a una temperatura de 0 °C a +6 °C	GOST R 52196-2017
Cortes de carne de res refrigerados sin hueso	25 días a una temperatura de 0 °C a +4 °C	GOST 31797-2012
Productos de carne de res (en lonchas individuales, piezas enteras): cocidos, cocidos y ahumados, ahumados y	40 días a una temperatura de +2 °C a +6 °C	TU 9213-406-00419779-03

2. VENTAJAS DEL PRODUCTO

2.1. **La alta barrera al oxígeno** permite un almacenamiento prolongado de los productos envasados.

2.2. **La baja tasa de transmisión de vapor de agua** evita la pérdida de humedad (peso) durante el almacenamiento.

2.3. Las propiedades ópticas de la bolsa (transparencia, brillo), su alta contracción y elasticidad permiten una **presentación óptima** del producto al comprador.

2.4. **La capacidad de sellado en pliegues y solapamientos** aumenta la tasa de producción y reduce el porcentaje de reenvasado.

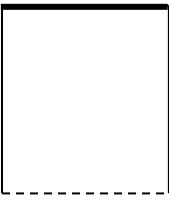
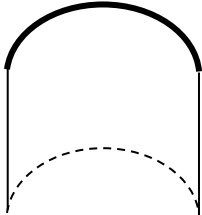
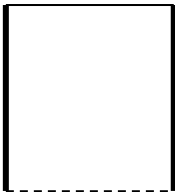
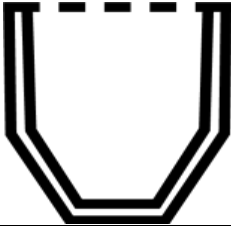
2.5. **El embalaje protector individual** de las bolsas AMIVAC SE garantiza la protección contra factores externos adversos durante todo el periodo de almacenamiento garantizado, y proporciona un excelente estado sanitario e higiénico de las bolsas.

2.6. **Ausencia de sustancias cloradas.** Cada vez más países en todo el mundo prestan atención a la protección del medio ambiente y a la gestión de los residuos de envases. El uso de envases libres de sustancias cloradas es menos perjudicial para el medio ambiente.

3. SURTIDO DE PRODUCTOS

Surtido de bolsas AMIVAC SE

Tabla 2* – Surtido de bolsas AMIVAC SE

	Cierres			
	Cierre rectos	Cierre semicircular	Cierres laterales	
			rectos	en forma de V
Ancho de la bolsa	de 180 a 600 mm	de 180 a 550 mm	de 80 a 500 mm	de 110 a 500 mm
Largo de la bolsa	de 100** a 1200 mm	de 100** a 1200 mm	de 160 a 600 mm	de 180 a 600 mm
Tipo				
Pegado en cintas	Opción	Opción	Opción	Opción

*en incrementos de 10 mm

**a partir de 300 mm al pegarse en cintas

Anchos disponibles de las bolsas suministradas en bobinas: 180-900 mm

Colores de la bolsa: sin color

Impresión: Las bolsas AMIVAC SE son aptas para impresión a una o dos caras. El número de colores de impresión varía de 1+0 a 10+10. La impresión CMYK es opcional.

Las bolsas AMIVAC SE se suministran en las siguientes formas:

- bobinas con perforación para facilitar el desprendimiento;
- bobinas sin perforación;
- pegadas en dos cintas (para equipos automáticos);
- cortadas en bolsas individuales dentro de paquetes de transporte, cada paquete contiene 100 bolsas.

4. TECNOLOGÍA DE UTILIZACIÓN DE LAS BOLSAS AMIVAC SE

4.1. Almacenamiento y transporte

4.1.1. Las bolsas AMIVAC deben almacenarse a una distancia mínima de 800 mm de cualquier fuente de calor, en ausencia de sustancias corrosivas o de olor fuerte, a una temperatura no superior a +35 °C y con una humedad relativa no superior al 80 %.

4.1.2. Las bolsas AMIVAC deben transportarse a una temperatura no superior a +35 °C y protegidas de 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 almacenaron a temperaturas bajo cero, manténgalas a temperatura ambiente durante al menos 24 horas antes de abrir el embalaje del fabricante.

4.1.5. Las bolsas sobrantes deben reenvasarse al vacío.

4.2. Selección del tamaño adecuado de la bolsa

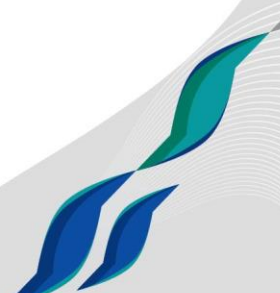
4.2.1. Selección del tamaño adecuado para bolsas con cierre inferior o cierre lateral.

Para determinar el ancho necesario de la bolsa, mida el perímetro del producto a envasar en su parte más ancha. Calcule el ancho de la bolsa con la siguiente fórmula:

Ancho = perímetro del producto (en su parte más ancha) × 0,55 (mm)

Para determinar la longitud necesaria de la bolsa, mida el perímetro del producto a envasar en su parte más larga. Calcule la longitud de la bolsa con la siguiente fórmula:

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



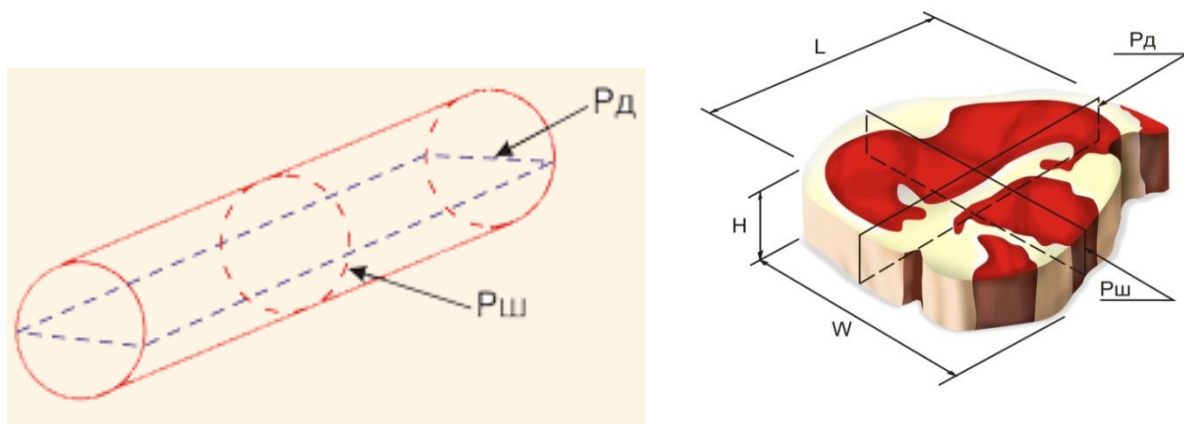


Fig. 1 – Determinación del tamaño del producto

donde **Pш** es el perímetro del producto en su parte más ancha;
Pд es el perímetro del producto en su parte más larga;
W es el ancho del producto en su parte más ancha;
L es la longitud del producto en su parte más larga;
H es la altura del producto.

4.2.2. Selección del tamaño adecuado para bolsas con cierre en V

Para determinar el ancho necesario de la bolsa, mida el perímetro del producto a envasar en su parte más ancha. Calcule el ancho de la bolsa con la siguiente fórmula::

Ancho = perímetro del producto (en su parte más ancha) × 0,55 (mm)

Para determinar la longitud necesaria de la bolsa, mida el perímetro del producto a envasar en su parte más larga. Calcule la longitud de la bolsa con la siguiente fórmula:

Longitud = longitud del producto + altura del producto + 80 mm

Para determinar el ancho necesario de la parte estrecha de la bolsa, mida el perímetro del producto empaquetado en dicha parte. Calcule el ancho de la parte estrecha con la siguiente fórmula:

Ancho de la parte estrecha de la bolsa = perímetro de la parte estrecha del producto * 0,4

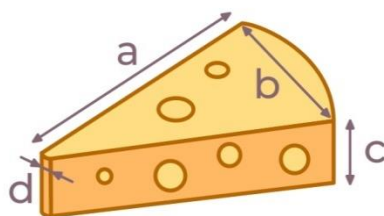


Fig. 2 – Determinación del tamaño del producto

donde **a** – longitud del producto en su parte más larga;
b – ancho del producto en su parte más ancha;
c – altura del producto;
d – ancho del producto en su parte más estrecha;

4.3. Preparación de las bolsas para su utilización

Se recomienda abrir los paquetes que contienen las bolsas justo antes de usarlas. Si quedan bolsas fuera del embalaje de transporte, vuelva a envasarlas al vacío en un paquete aparte.

No se permite el contacto de las bolsas con agua antes de completar el envasado del producto.

4.4. Envasado

El envasado de productos alimenticios debe realizarse en una sección de producción/ensado que cumpla con los requisitos de las normas y reglamentos sanitarios aplicables a la industria alimentaria.

El envasado del producto se realizará mediante equipos especiales (máquinas de envasado al vacío). Siga los modos de funcionamiento recomendados por el fabricante del equipo de envasado para garantizar la estabilidad del proceso.

Si no dispone de un manual de instrucciones para el equipo, se recomienda utilizar los siguientes modos de funcionamiento:

4.4.1. Envasado en máquinas de tipo cámara:

- Compruebe la zona de sellado. Manténgala limpia. No se permiten impurezas y el revestimiento protector del elemento calefactor debe estar libre de zonas quemadas.

- Introduzca la bolsa con el producto en la zona de vacío. El producto dentro de la bolsa debe estar lo más cerca posible de la barra de termosellado (Fig. 3) para mejorar su aspecto y asegurar un sellado hermético.

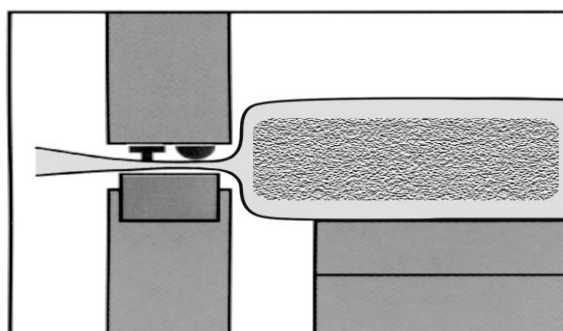


Figura 3 – Zona de sellado de la bolsa

- Seleccione la profundidad del vacío. Esta se ajusta según el producto a envasar. La profundidad del vacío debe ser del 95-98% (presión residual de aproximadamente 4,9 kPa). Al envasar productos con alto contenido de humedad, reduzca la profundidad del vacío.

- Seleccione el tiempo medio de sellado. Aumente o disminuya el tiempo de sellado para lograr el mejor sellado a medida que se consumen las bolsas (el ajuste necesario depende del estado del equipo).

- Si las bolsas se sellan con control independiente de los hilos, seleccione un tiempo de corte del contacto del hilo que permita la separación libre de la parte separada de la bolsa.

Evacúe el aire y selle cerrando la tapa del equipo de envasado al vacío.

- El termosellado debe producir un sellado continuo con la marca de la barra de sellado de la máquina de envasado en la bolsa.

Si se pierde el vacío, el producto debe devolverse para su reenvasado. Las bolsas no se pueden reutilizar.

4.5. Contracción térmica

La termocontracción de la bolsa que contiene el producto se realiza en un tanque de termocontracción. El equipo debe permitir el ajuste y control de las condiciones y parámetros del proceso tecnológico de termocontracción.

La termocontracción se realizará sumergiendo la bolsa con el producto en agua caliente o rociándola con agua caliente (exposición al vapor) a una temperatura de 80 °C a 95 °C durante 2 a 3 segundos.

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

5. GARANTÍAS DEL FABRICANTE

5.1. El fabricante garantiza la conformidad de las bolsas con los requisitos de la especificación, siempre que se cumplan las condiciones de transporte y almacenamiento requeridas en el almacén del usuario y se conserve la integridad del embalaje original.

5.2. La vida útil de las bolsas es de 1 año a partir de la fecha de fabricación hasta su procesamiento, siempre que se cumplan estas especificaciones.

6. APÉNDICES

El presente documento no incluye apéndices.





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

