



**ATLANTIS-PAK**

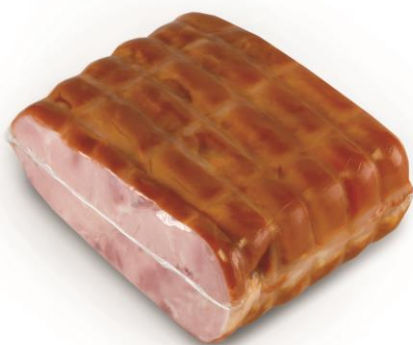
Lider innowacyjnych  
rozwiązań  
opakowaniowych

**WORKI TERMOKURCZLIWE**



**AMIVAC SE**

Regulamin technologiczny



## 1. ZASTOSOWANIE

AMIVAC SE to wysokobarierowe worki termokurczliwe przeznaczone do pakowania próżniowego lub w atmosferze modyfikowanej (MAP), przechowywania i sprzedaży wędlin, specjałów, surowego mięsa bez kości, serów niedojrzewających, serów miękkich i peklowanych oraz serów jednoporcjowych w plastrach.

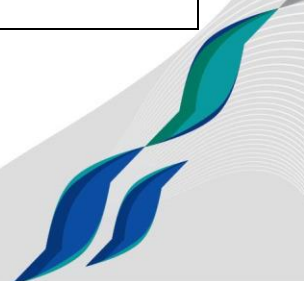
Worki Amivac SE wykonane są z folii wielowarstwowej, rękawowej, zgodnie ze Specyfikacją TU 22-22-12-007-27147091-2000 (odpowiednik TU 2297-007-27147091-2000), składającej się z poliamidu, EVOH, polietylenu, modyfikowanej poliolefiny i PET, dopuszczonych do stosowania w przemyśle spożywczym. Jakość surowców użytych do produkcji worków potwierdzona jest rosyjskimi i międzynarodowymi certyfikatami jakości.

Worki AMIVAC SE spełniają wymagania Regulaminu Technicznego Unii Celnej TR TS 005/2011 (Bezpieczeństwo Opakowań), co potwierdzają należycie zatwierdzone i zarejestrowane deklaracje zgodności. Produkcja, użytkowanie, przechowywanie i transport toreb nie jest szkodliwy dla środowiska ani zdrowia ludzi.

### 1.1. Zalecany okres przydatności do spożycia produktów pakowanych w worki AMIVAC SE

**Tabela 1** – Okres przydatności do spożycia produktów chłodzonych pakowanych w worki AMIVAC SE

Nazwa produktu	Okres przydatności do spożycia	Odniesienia
Wędzone i gotowane produkty wieprzowe	40 dni w temperaturze od +2 °C do +6 °C	GOST R 54043-2010
Gotowane produkty wieprzowe	40 dni w temperaturze od +2 °C do +6 °C	GOST 31790-2012
Kiełbasy gotowane, klasa premium, 1. klasa, 2. klasa	Bochenki - 30 dni Produkty jednoporcjowe - 20 dni w temperaturze od 0 °C do +6 °C	GOST R 52196-2017
Parówki frankfurterki, klasa premium, 1. klasa	20 dni w temperaturze od 0 °C do +6 °C	GOST R 52196-2017
Parówki wiedeńskie, 1. klasa	20 dni w temperaturze od 0 °C do +6 °C	GOST R 52196-2017
Hot dogi, klasa premium	20 dni w temperaturze od 0 °C do +6 °C	GOST R 52196-2017
Schłodzone kawałki wołowiny bez kości	25 dni w temperaturze od 0 °C do +4 °C	GOST 31797-2012
Produkty wołowe (porcje jednoporcjowe, całe kawałki): gotowane, gotowane i wędzone, wędzone i gotowane, wędzone i pieczone	40 dni w temperaturze od +2 °C do +6 °C	TU 9213-406-00419779-03



## 2. PRZEWAGI

2.1. **Wysoka barierowość tlenowa** zapewnia długotrwałe przechowywanie zapakowanych produktów.

2.2. **Niski współczynnik przenikania pary wodnej** zapobiega utracie wilgoci (wagi) podczas przechowywania.

2.3. **Atrakcyjna prezentacja produktu** dla kupującego dzięki właściwościom optycznym worka (przezroczystość, połysk), wysokiej kurczliwości i elastyczności.

2.4. **Możliwość zgrzewania na fałdach i zakładkach** zwiększa wydajność produkcji i zmniejsza częstotliwość przepakowywania.

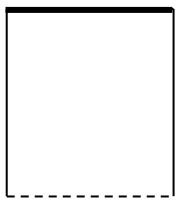
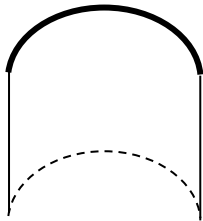
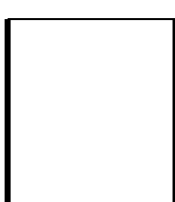

2.5. **Indywidualne opakowanie ochronne** worków AMIVAC SE zapewnia ochronę przed niekorzystnymi czynnikami zewnętrznymi przez cały gwarantowany okres przechowywania oraz doskonały stan sanitarny i higieniczny worków.

2.6. **Brak substancji zawierających chlor.** Coraz więcej krajów na całym świecie zwraca uwagę na ochronę środowiska i utylizację materiałów opakowaniowych. Stosowanie opakowań wolnych od substancji zawierających chlor jest mniej szkodliwe dla środowiska.

## 3. ASORTYMENT PRODUKTÓW

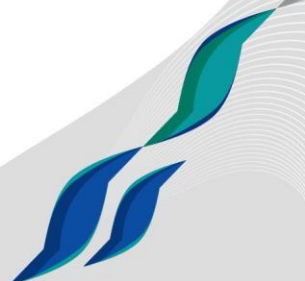
### Asortyment worków AMIVAC SE

Tabela 2\* – Asortyment worków AMIVAC SE

	Szwy			
	prosty	półkolisty	Szwy boczne	
			prosty	w kształcie litery V
Szerokość worków	od 180 do 600 mm	od 180 do 550 mm	od 80 do 500 mm	od 110 do 500 mm
Długość worków	od 100** do 1200 mm	od 100** do 1200 mm	od 160 do 600 mm	od 180 do 600 mm
Typ				
Worki na taśmę	Opcja	Opcja	Opcja	Opcja

\*Odstęp 10 mm

\*\*od 300 mm w przypadku naklejania taśmą



**Dostępne szerokości worków dostarczanych w rolkach: 180-900 mm**

**Kolory worków:** bezbarwny

**Druk:** Worki AMIVAC SE nadają się do druku jednostronnego lub dwustronnego. Liczba kolorów nadruku waha się od 1+0 do 10+10. Druk CMYK jest opcjonalny.

**Worki AMIVAC SE dostarczane są w następujących formach:**

- rolki z perforacją do odrywania;
- rolki bez perforacji;
- naklejone na dwie taśmy (do urządzeń automatycznych);
- pocięte na oddzielne worki w opakowaniach transportowych, każde opakowanie zawiera 100 worków.

## **4. TECHNOLOGIA UŻYTKOWANIA WORKÓW AMIVAC SE**

### **4.1. Przechowywanie i transport**

4.1.1. Worki Amivac należy przechowywać w odległości co najmniej 800 mm od grzejników, w miejscu pozbawionym substancji o silnym zapachu lub powodujących korozję, w temperaturze nieprzekraczającej +35°C i wilgotności względnej nieprzekraczającej 80%.

4.1.2. Worki Amivac należy transportować w temperaturze nieprzekraczającej +35°C i chronić przed bezpośrednim działaniem promieni słonecznych.

4.1.3. Nigdy nie upuszczaj pudeł zawierających worki ani nie narażaj ich na uderzenia.

4.1.4. Jeśli worki były przechowywane w temperaturze poniżej zera, przechowuj je w temperaturze pokojowej przez co najmniej 24 godziny przed otwarciem opakowania producenta.

4.1.5. Pozostałości worków należy ponownie zapakować próżniowo.

### **4.2. Wybór wymaganych wymiarów worków**

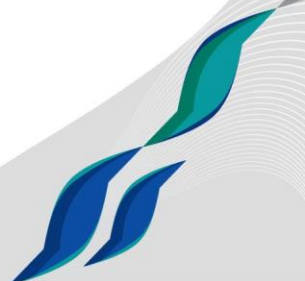
4.2.1. Wybór odpowiedniego rozmiaru worka ze szwem dolnym i szwami bocznymi.

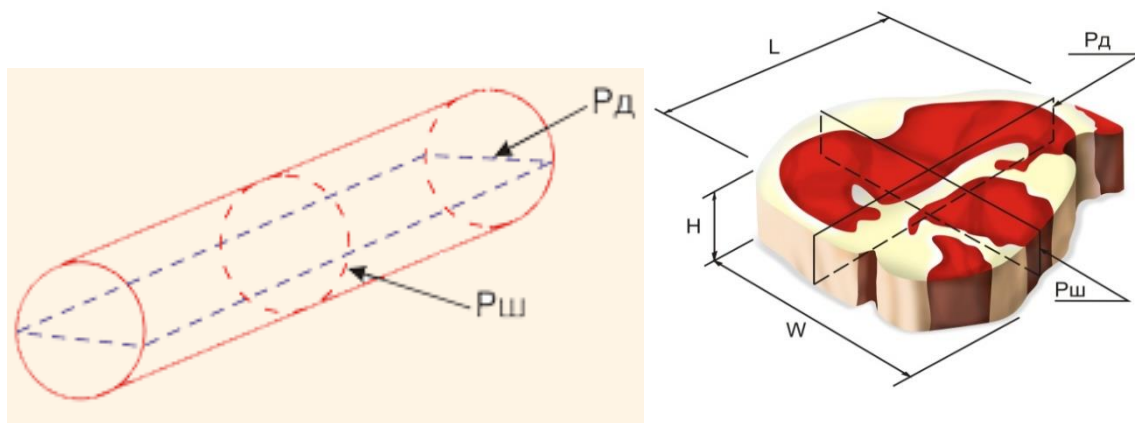
Aby określić wymaganą szerokość worka, zmierz obwód pakowanego produktu w najszerszym miejscu. Oblicz szerokość worka według wzoru:

**Szerokość = obwód produktu (w najszerszym miejscu) x 0,55 (mm)**

Aby określić wymaganą długość worka, zmierz obwód pakowanego produktu w jego najdłuższej części. Oblicz długość worka według wzoru:

**Długość = obwód produktu (w najdłuższej części) / 2 + 80 (mm)**





**Rys. 1 – Określanie wymiarów produktu**

gdzie **Pш** to obwód produktu w najszerszym miejscu;  
**Pд** to obwód produktu w najdłuższym miejscu;  
**W** – szerokość produktu w najszerszym miejscu;  
**L** – długość produktu w najdłuższym miejscu;  
**H** – wysokość produktu.

#### 4.2.2. Wybór wymaganego rozmiaru worka ze szwem w kształcie litery V

Aby określić wymaganą szerokość torby, należy zmierzyć obwód pakowanego produktu w najszerszym miejscu. Szerokość torby oblicza się według następującego wzoru:

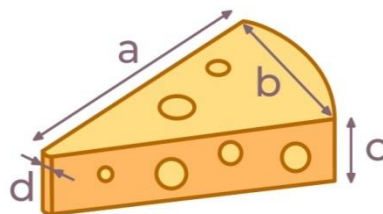
**Szerokość = obwód produktu (w najszerszym miejscu) x 0,55 (mm)**

Aby określić wymaganą długość worka, należy zmierzyć obwód pakowanego produktu w jego najdłuższym punkcie. Długość worka oblicza się według następującego wzoru:

**Długość = Długość produktu + Wysokość produktu + 80 mm**

Aby określić wymaganą szerokość wąskiej części worka, należy zmierzyć obwód pakowanego produktu w najwęższym miejscu. Szerokość wąskiej części worka oblicza się według wzoru:

**Szerokość wąskiej części worka = Obwód w wąskiej części produktu \* 0,4**



**Rys. 2 - Określanie wymiarów produktu**

gdzie **a** – długość produktu w najdłuższej części;  
**b** – szerokość produktu w najszerszej części;  
**c** – wysokość produktu;  
**d** – szerokość produktu w najwęższej części.

### 4.3. Przygotowanie worków do użycia

Zaleca się otwieranie opakowań zawierających worki tuż przed użyciem. Jeśli jakiegokolwiek worki wyjęte z opakowania transportowego pozostaną, należy je ponownie zapakować próżniowo do osobnego opakowania.

Dopóki produkt nie zostanie całkowicie zapakowany, nie dopuszcza się kontaktu worków z wodą.

### 4.4. Opakowanie

Pakowanie produktów spożywczych musi odbywać się w dziale produkcji/pakowania, który spełnia wymogi przepisów sanitarnych i przepisów obowiązujących w przemyśle spożywczym.

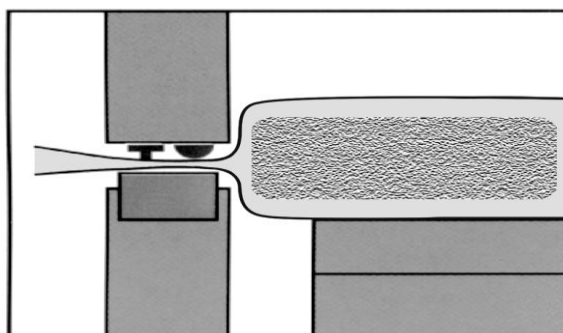
Pakowanie produktu powinno odbywać się za pomocą specjalistycznego sprzętu (pakowarki próżniowe). Należy przestrzegać trybów pracy zalecanych przez producenta urządzeń pakujących, aby zapewnić stabilność procesu pakowania.

W przypadku braku instrukcji obsługi urządzenia, zaleca się stosowanie następujących trybów pracy:

#### 4.4.1. Opakowanie na maszynach komorowych:

- Sprawdź strefę zgrzewania. Utrzymuj strefę zgrzewania w czystości. Nie dopuszcza się żadnych obcych domieszek, a powłoka ochronna elementu grzejnego musi być wolna od przepalonych miejsc.

- Umieść worek z produktem w strefie próżni. Produkt wewnątrz worka powinien znajdować się jak najbliżej listwy zgrzewającej (Rys. 3), aby poprawić jego wygląd i zapewnić szczelne zamknięcie produktu.



**Rys. 3 –Strefa zgrzewania workow**

- Wybierz głębokość próżni. Głębokość próżni jest regulowana w zależności od pakowanego produktu. Głębokość próżni powinna wynosić 95–98% (ciśnienie resztkowe około 4,9 kPa). W przypadku pakowania produktów o wysokiej zawartości wilgoci, zmniejsz głębokość próżni.

- Wybierz średni czas zgrzewania. Wydłużaj lub skracaj czas zgrzewania, aby uzyskać najlepszy tryb zgrzewania, w miarę zużycia worków (wymagana regulacja zależy od stanu urządzenia).

- Jeśli worki są zgrzewane z oddzielnym sterowaniem sznurkami, wybierz taki czas kontaktu sznurka odcinającego, aby zapewnić swobodne oddzielenie oddzielonej części worka.

Usuń powietrze i zgrzaj, zamykając pokrywę urządzenia do pakowania próżniowego.

- Zgrzewanie termiczne musi zapewnić ciągły zgrzew z nadrukiem listwy zgrzewającej maszyny pakującej na worku.

W przypadku utraty próżni produkt należy zwrócić do ponownego zapakowania. Worków nie wolno ponownie używać.

#### **4.5. Obkurczanie termiczne**

Obkurczanie termiczne worka zawierającego produkt odbywa się w zbiorniku do obkurczania termicznego. Urządzenie musi zapewniać regulację i kontrolę warunków oraz parametrów procesu technologicznego obkurczania termicznego.

Obkurczanie termiczne będzie przeprowadzane poprzez zanurzenie worka z produktem w gorącej wodzie lub poprzez polewanie gorącą wodą (pod wpływem pary wodnej) o temperaturze od 80°C do 95°C przez 2-3 sekundy.

Zaleca się przeprowadzanie planowego mycia konserwacyjnego i konserwacji urządzenia.

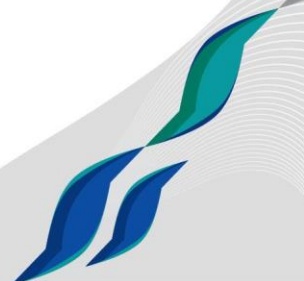
### **5. GWARANCJE PRODUCENTA**

5.1. Producent gwarantuje zgodność worków z wymaganiami Specyfikacji pod warunkiem przestrzegania wymaganych warunków transportu i przechowywania w magazynie użytkownika oraz zachowania integralności oryginalnego opakowania.

5.2. Okres przydatności worków wynosi 1 rok od daty produkcji do momentu przetworzenia, pod warunkiem przestrzegania niniejszej Specyfikacji.

### **6. ZAŁĄCZNIKI**

Do niniejszego dokumentu nie dodano żadnych załączników.





"Atlantis-Pak" PCF Sp. z o.o.  
346703, Obwód Rostowski, rejon Aksajski, chutor  
Lenina, ul. Onuczka 72  
Numer infolinii:  
8 800 500-85-85 – dla Rosji  
+7 863 255-85-85 – dla bliskiej i dalekiej zagranicy  
[www.atlantis-pak.top](http://www.atlantis-pak.top)  
[info@atlantis-pak.top](mailto:info@atlantis-pak.top)

