ATLANTIS-PAK

Lider innowacyjnych rozwiązań opakowaniowych

WORKI TERMOKURCZLIWE amivac

AMIVAC MBL

Regulamin technologiczny



© „ATLANTIS-PAK" PCF Sp. z o.o.

www.atlantis-pak.top
info@atlantis-pak.top

1. ZASTOSOWANIE

Worki termokurczliwe **AMIVAC MVL** to worki o średniej barierowości, przeznaczone do pakowania próżniowego, przechowywania oraz sprzedaży wyrobów wędliniarskich, produktów delikatesowych, serów niedojrzewających, miękkich i solankowych, a także produktów krojonych w porcjach konsumenckich.

Worki te nie są przeznaczone do pakowania następujących produktów:

- produktów z kością;
- produktów w dekoracyjnych otoczkach zawierających grube drobiny;
- produktów peklowanych na sucho, na których powierzchni pozostały kryształki soli;
- produktów o szorstkich lub ostrych krawędziach.

Worki **AMIVAC MVL** wykonane są z wielowarstwowej folii rękawowej, składającej się z poliamidu, polietylenu oraz modyfikowanej poliolefiny, dopuszczonych do użytku na podstawie stosownych certyfikatów zgodności.

Worki **AMIVAC MVL** spełniają wymagania regulacji technicznej Unii Celnej TP TC 005/2011 („Bezpieczeństwo opakowań"), co potwierdza odpowiednio wystawiona deklaracja zgodności.

Produkcja, użytkowanie, przechowywanie oraz transport worków nie stanowią zagrożenia dla środowiska naturalnego ani zdrowia ludzi.

1.1. Okres trwałości produktów mięsnych pakowanych w worki AMIVAC MVL

Tabela 1 – Okres trwałości produktów mięsnych pakowanych w worki **AMIVAC MVL**

Nazwa produktu	Określony okres przechowywania	Dokument odniesienia
Wędzone i parzone przetwory wieprzowe	40 dni w temperaturze od +2 °C do +6 °C	GOST 18255-85
Parzone przetwory wieprzowe	40 dni w temperaturze od +2 °C do +6 °C	GOST 18236-85
Wędliny parzone, klasy: najwyższa, pierwsza, druga	30 dni w przypadku produktów w formie batonu. 20 dni w przypadku porcji krojonych, w temperaturze od 0 °C do +6 °C	GOST R 52196-2003, rozdział 7.5.
Parówki frankfurtki, klasy: najwyższa, pierwsza	20 dni w temperaturze od 0 °C do +6 °C	GOST R 52196-2003, rozdział 7.7.
Parówki wiedeńskie, pierwsza klasa	20 dni w temperaturze od 0 °C do +6 °C	GOST R 52196-2003, rozdział 7.8.
Kiełbaski typu „špekáčky", klasa najwyższa	20 dni w temperaturze od 0 °C do +6 °C	GOST R 52196-2003, rozdział 7.8.
Schłodzone elementy wołowe bez kości	25 dni w temperaturze od 0 °C do +4 °C	GOST R 52601-2006

Przetwory wołowe (produkty w kawałkach lub plastrach, gotowe do spożycia): parzone, parzone i wędzone, wędzone i parzone, wędzone i pieczone	40 dni w temperaturze od +2 °C do +6 °C	TU 9213-406-00419779-03

1.2. Okres trwałości serów pakowanych w worki AMIVAC MVL

Tabela 2 – Okres trwałości serów pakowanych w worki **AMIVAC MVL**

Nazwa produktu	**Określony okres przechowywania**	**Dokument odniesienia**
Ser Suluguni A	50 dni w temperaturze od +2 °C do +6 °C	Zmiana nr 2 z dnia 10.10.2010 r. do TU 9225-147-04610209-2003
Ser Sloisty A	50 dni w temperaturze od +2 °C do +6 °C	Zmiana nr 2 z dnia 10.10.2010 r. do TU 9225-149-04610209-2003
Ser Adygeisky	50 dni w temperaturze od +2 °C do +6 °C	Poprawka nr 1 do ZBIORU WZORCOWYCH INSTRUKCJI PROCESOWYCH dotyczących produkcji serów miękkich
Ser Lubitelsky Ser Moale Ser Ostankinsky Ser Klinkovy	25 dni w temperaturze od +2 °C do +6 °C	Poprawka nr 3 z dnia 01.07.03 r. do normy OST 10-088-95 Miękkie sery podpuszczkowe
Ser Adygeisky wędzony	70 dni w temperaturze od +2 °C do +6 °C	Poprawka nr 3 z dnia 10.10.2010 r. do TU 9225-066-04610209-2002
Ser Osetinsky świeży Ser Stolovy świeży Ser Stolovy dojrzały Ser Imeretinsky Ser Karachaevsky Ser bryndza	50 dni w temperaturze od +2 °C do +6 °C	Poprawka nr 3 z dnia 01.07.03 do normy OST 10-090-95 Sery podpuszczkowe dojrzewające w solance
Sery półtwarde: Gollandsky (w formie bloku lub kręgu), Kostromskoy, Yaroslavsky, Stepnoy, Estonsky, Uglichsky, Rossiysky, Rossiysky młody, Cheddar, Poshekhonsky, a także odmiany IT serów Gollandsky, Kostromskoy i Poshekhonsky (kształt sera: blok lub klin o wadze od 500 g do 2500 g)	Bloki, kliny lub plastry o wadze od 25 g do 500 g włącznie, pakowane w atmosferze ochronnej (MAP) – 70 dni	Poprawka nr.2 do TU 9225-129-04610209-2003
	Bloki lub kliny o wadze od 500 g do 2500 g włącznie, pakowane próżniowo – 90 dni	
Sery pakowane	Bloki, kliny, plastry lub produkty tarte o wadze od 25 g do 2500 g włącznie, pakowane próżniowo lub w atmosferze ochronnej (MAP) – 25 dni	
Pakowane sery pleśniowe	Bloki, kliny lub plastry, pakowane próżniowo – 10 dni	

2. WŁAŚCIWOŚCI UŻYTKOWE I ZALETY

2.1. Wydłużony okres trwałości pakowanych produktów dzięki wysokiej barierowości wobec tlenu.

2.2. Brak ubytków wilgoci (masy) produktu dzięki niskiemu współczynnikowi przenikania pary wodnej.

2.3. Atrakcyjna prezentacja produktu dzięki doskonałym właściwościom optycznym worków (przezroczystość, połysk).

2.4. Możliwość zgrzewania w miejscach zagięć i zakładek, co zwiększa wydajność procesu pakowania i ogranicza konieczność ponownego pakowania produktów.

2.5. Gwarantowana ochrona przed niekorzystnymi czynnikami zewnętrznymi przez cały deklarowany okres trwałości oraz wysoki poziom higieny dzięki zastosowaniu dodatkowego opakowania ochronnego dla worków AMIVAC.

2.6. Bardziej przyjazna dla środowiska utylizacja opakowań dzięki braku substancji zawierających chlor w ich składzie.

2.7. Worki AMIVAC wytwarzane są wyłącznie z materiałów i surowców dopuszczonych do bezpośredniego kontaktu z żywnością, zgodnie z przepisami obowiązującymi w Rosji, na Ukrainie, w krajach Unii Celnej (Rosja, Białoruś, Kazachstan), Unii Europejskiej oraz USA. Oznacza to, że w przypadku eksportu wymagającego lokalnej certyfikacji, uzyskanie dokumentów potwierdzających bezpieczeństwo zdrowotne worków AMIVAC nie stanowi problemu.

3. SPOSÓB UŻYTKOWANIA WORKÓW

3.1. Przechowywanie i transport worków

3.1.1. Worki należy przechowywać w zamkniętych, suchych i czystych pomieszczeniach, w temperaturze nieprzekraczającej 35 °c oraz przy wilgotności względnej nieprzekraczającej 80%.

3.1.2. Podczas przechowywania i transportu opakowania zbiorcze zawierające worki nie powinny być narażone na działanie wysokich temperatur (powyżej 35 °c) ani bezpośrednie promieniowanie słoneczne.

3.1.3. Należy unikać upuszczania pudełek z workami oraz narażania ich na uderzenia.

3.1.4. Jeśli worki były przechowywane w temperaturze poniżej 0 °c, przed otwarciem opakowania producenta należy pozostawić je w temperaturze pokojowej na co najmniej 24 godziny.

3.1.5. Pozostałe niewykorzystane worki należy ponownie zapakować próżniowo w nowe opakowanie.

3.2. Dobór odpowiedniego rozmiaru worka

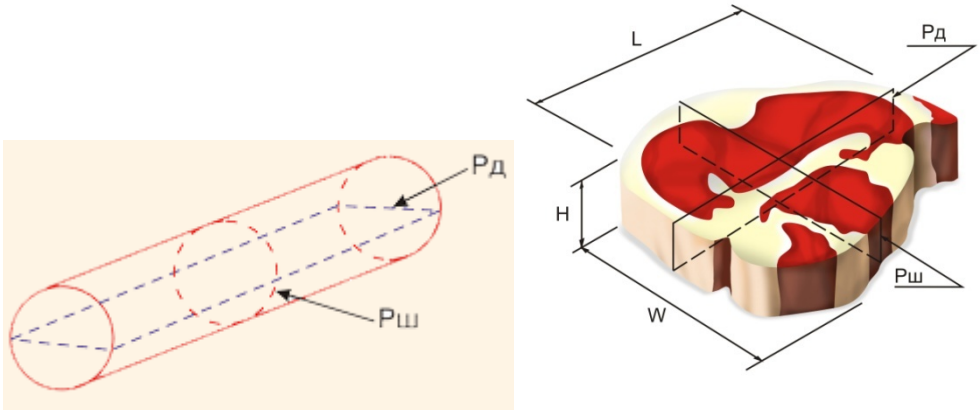
Aby określić wymaganą szerokość (s) worka, należy zmierzyć obwód pakowanego produktu w jego najszerszym miejscu. Szerokość worka oblicza się według wzoru:

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

Aby określić wymaganą długość (l) worka, należy zmierzyć obwód pakowanego produktu w jego najdłuższym miejscu. Długość worka oblicza się według wzoru:

Długość = obwód produktu (w najdłuższym miejscu) / 2 + 80 (100) mm

Jeśli worek będzie zamykany za pomocą klipsa, do obliczonej długości worka należy dodać **100** mm.



a. b.

Rys. 1 – Określanie rozmiaru produktu

gdzie Рш to obwód produktu w najszerszym miejscu;
Рд to obwód produktu w najdłuższym miejscu.

3.3. Przygotowanie worków do użycia

Zaleca się otwieranie opakowań zbiorczych zawierających worki bezpośrednio przed ich użyciem. Jeśli po wyjęciu z opakowania zbiorczego pozostaną niewykorzystane worki, zaleca się ich ponowne zapakowanie próżniowe w nowe opakowanie.

Niedopuszczalny jest kontakt worków z wodą przed zakończeniem procesu pakowania produktu.

3.4. Pakowanie

Pakowanie produktów spożywczych musi odbywać się w pomieszczeniu produkcyjnym/pakowalni spełniającym wymogi przepisów sanitarnych oraz zasad obowiązujących w przemyśle spożywczym.

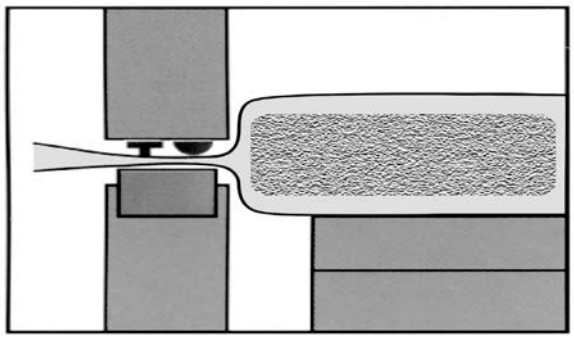
Pakowanie produktu należy przeprowadzać przy użyciu specjalistycznego sprzętu (pakowarek próżniowych, urządzeń typu „clipper"). W celu zapewnienia stabilnego procesu pakowania należy przestrzegać trybów pracy zalecanych przez producenta urządzenia pakującego.

W przypadku braku instrukcji obsługi urządzenia należy postępować zgodnie z poniższymi wytycznymi:

3.4.1. Pakowanie na maszynach komorowych:

- Sprawdzić strefę zgrzewania. Należy dbać o czystość strefy zgrzewania; niedopuszczalna jest obecność jakichkolwiek zanieczyszczeń, a powłoka ochronna elementu grzejnego nie może nosić śladów przepalenia.

- Umieścić worek z produktem w strefie pakowania próżniowego. Produkt wewnątrz worka powinien znajdować się jak najbliżej listwy zgrzewającej (patrz rys. 2) – poprawia to estetykę opakowania i zapewnia ścisłe przyleganie folii do produktu.



Rys. 2 – Strefa zgrzewania

- Określ stopień próżni. Stopień próżni dostosowuje się w zależności od rodzaju pakowanego produktu. Powinien on wynosić 95–98% (ciśnienie resztkowe około 4,9 kPa). W przypadku pakowania produktów o wysokiej zawartości wilgoci stopień próżni należy zmniejszyć (im wyższa zawartość wilgoci, tym niższa powinna być wartość stopnia próżni).

- Ustaw odpowiedni czas zgrzewania. Czas ten można zwiększać lub zmniejszać w trakcie używania worków, aby uzyskać optymalne parametry zgrzewu (konieczność regulacji zależy od stanu technicznego urządzenia; ewentualna korekta zajmuje zazwyczaj 5–10 minut i wymaga zużycia 1–3 worków).

- Jeśli zgrzewanie odbywa się przy użyciu oddzielnie sterowanych elementów (listew/drutów), należy dobrać czas ich kontaktu z materiałem tak, aby umożliwić swobodne oddzielenie odciętej części worka.

- W celu usunięcia powietrza z worka i wykonania zgrzewu należy zamknąć pokrywę urządzenia pakującego próżniowo.

- Po zakończeniu procesu zgrzewania połączenie musi być ciągłe i nosić wyraźny ślad listwy zgrzewającej urządzenia pakującego.

W przypadku stwierdzenia nieszczelności opakowania produkt należy przekazać do ponownego pakowania. Worki nie mogą być używane ponownie.

Uwaga: Pakowanie serów miękkich oraz serów dojrzewających w solance należy przeprowadzać zgodnie z „Instrukcją technologiczną stosowania worków Amivac przy produkcji serów miękkich i dojrzewających w solance", zatwierdzoną przez Federalną Służbę ds. Nadzoru Ochrony Praw Konsumentów i Dobrostanu Człowieka (Rospotriebnadzor) w dniu 20 czerwca 2005 r.

3.5. Obkurczanie termiczne

Obkurczanie termiczne worka z produktem przeprowadza się w zbiorniku lub tunelu obkurczającym. Urządzenie musi umożliwiać regulację i kontrolę warunków oraz parametrów procesu technologicznego obkurczania termicznego.

Obkurczanie termiczne wykonuje się poprzez zanurzenie worka z produktem w gorącej wodzie lub poprzez spryskiwanie go gorącą wodą (ewentualnie poddanie działaniu pary) o temperaturze od 90 °C do 95 °C przez okres 2–3 sekund.

Zaleca się przestrzeganie harmonogramu konserwacji, obejmującego mycie i dezynfekcję urządzeń.

3.6. Przechowywanie i transport produktów pakowanych w worki AMIVAC MVL

Zaleca się przeniesienie zapakowanych produktów do chłodni o temperaturze nieprzekraczającej 6 °C, nie później niż 20 minut po zakończeniu pakowania.

Uwaga: Sery miękkie oraz sery dojrzewające w solance należy poddawać procesowi dojrzewania i przechowywać zgodnie z „Instrukcją technologiczną stosowania worków Amivac przy produkcji serów miękkich i serów dojrzewających w solance", zatwierdzoną przez Federalną Służbę ds. Nadzoru Ochrony Praw Konsumentów i Dobrostanu Człowieka w dniu 20 czerwca 2005 r.

4. ZAŁĄCZNIKI

Niniejszy dokument nie zawiera załączników.

ATLANTIS-PAK

„Atlantis-Pak” PKF Sp. z o.o.
346703, Obwód Rostowski, rejon Aksajski, chutor Lenina, ul. Onuczkina 72
Numer infolinii:
8 800 500-85-85 – dla Rosji
+7 863 255-85-85 – dla bliskiej i dalekiej zagranicy
www.atlantis-pak.top
info@atlantis-pak.top

Download on the App Store

GET IT ON Google Play