



ATLANTIS-PAK

Leader des solutions
innovantes d'emballage

SACS THERMORÉTRACTABLES 

AMIVAC VT

Procédure opérationnelle normalisée



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

©PCF ATLANTIS-PAK LLC



1. APPLICATION

Les sacs de barrière thermorétractables **AMIVAC VT** sont conçus pour le conditionnement sous vide, la cuisson, la pasteurisation de surface, le stockage et la vente de jambon et de viande.

Les sacs **AMIVAC VT** sont fabriqués conformément aux spécifications TU 2297-007-27147091-2000.

Les sacs **AMIVAC VT** sont conformes aux exigences du règlement technique de l'Union douanière TP TC 005/2011 «Sur la sécurité des emballages», qui est confirmé par la déclaration de conformité dûment émise.

La production, l'utilisation, le stockage et le transport des sacs ne nuisent pas à l'environnement ou à la santé humaine.

2. PROPRIÉTÉS ET AVANTAGES DU PRODUIT

2.1 Avantages des sacs thermorétractables AMIVAC VT

2.1.1 La barrière élevée et optimisée par rapport à l'oxygène et à la vapeur d'eau permettent une durée de stockage requise, pendant lequel le poids du produit et ses caractéristiques organoleptiques sont préservés jusqu'à la consommation.

2.1.2 La haute résistance thermique permet de cuire des produits à des températures allant jusqu'à 95 °C inclus.

2.1.3 La haute résistance des sacs exclut le risque de détérioration de l'emballage du produit pendant le transport, la transformation (cuisson) et le stockage.

2.1.4 L'emballage de protection individuel des paquets de sacs **AMIVAC** garantit une protection contre les facteurs externes défavorables tout au long de la durée de stockage garantie et assure un excellent état sanitaire et hygiénique des sacs.

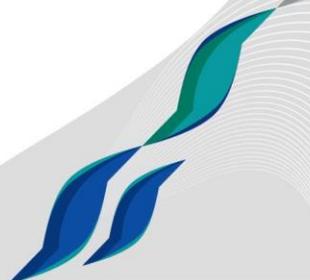
2.1.5 La grande transparence permet la démonstration du produit emballé sur les étagères des magasins.

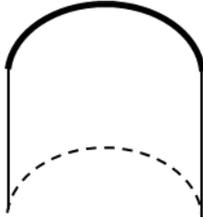
3. ASSORTIMENT DES PRODUITS

L'assortiment des sacs **AMIVAC VT** est présenté dans le tableau 1.

Tableau 1

	Joints	
	Droits	Demi-circulaires
Largeur des sacs	de 150 à 425 mm	de 150 à 425 mm
Longueur des sacs	de 100* à 1200 mm	de 100* à 1200 mm



Aspect		
Collage sur bande	En option	En option

Couleurs des sacs: sans couleur

Impression: les sacs **AMIVAC VT** peuvent être utilisés pour l'impression recto ou recto verso. Le nombre de couleurs d'impression est compris entre 1 + 0 et 10 + 10. L'impression CMJN est offerte en option.

Les sacs AMIVAC VT sont fournis sous les formes suivantes:

- rouleaux avec perforation de déchirage;
- rouleaux sans perforation;
- collés sur deux bandes (pour l'équipement automatique);
- sacs séparés à l'intérieur des paquets de transport, chaque paquet contenant 100 sacs.

4. TECHNOLOGIE D'UTILISATION DES SACS AMIVAC VT

4.1. Stockage et transport des sacs

4.1.1. Les sacs doivent être stockés à l'intérieur des locaux secs et propres, à une température ne dépassant pas +35 °C et une humidité relative pas plus de 80%.

4.1.2. Le transport des sacs **AMIVAC** doit être effectué à une température ne dépassant pas +35 °C, avec la protection contre la lumière directe du soleil.

4.1.3. Ne laissez jamais tomber les boîtes contenant les sacs et ne les soumettez pas à des chocs.

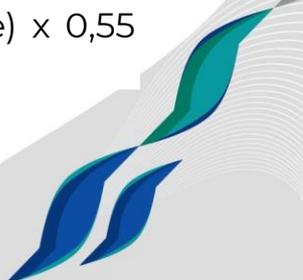
4.1.4. Si les sacs ont été transportés à une température inférieure à zéro, conservez-les à température ambiante pendant au moins 24 heures avant d'ouvrir l'emballage du fabricant.

4.1.5. Les sacs restants après le travail doivent être réemballés dans un nouveau paquet sous vide.

4.2. Sélection de la taille requise du sac

Pour trouver la largeur (S) requise du sac, mesurez le périmètre du produit à conditionner dans sa partie la plus large. Calculez la largeur du sac par la formule:

Largeur = périmètre du produit (dans sa partie la plus large) x 0,55 (mm)



Pour trouver la longueur (L) requise du sac, mesurez le périmètre du produit à emballer dans sa partie la plus longue. Calculez la longueur du sac par la formule:

Longueur = périmètre du produit (dans sa partie la plus longue) / 2 + 100 mm

Si le sac est fermé par clipsage, ajoutez **100** mm à la valeur calculée de longueur du sac.

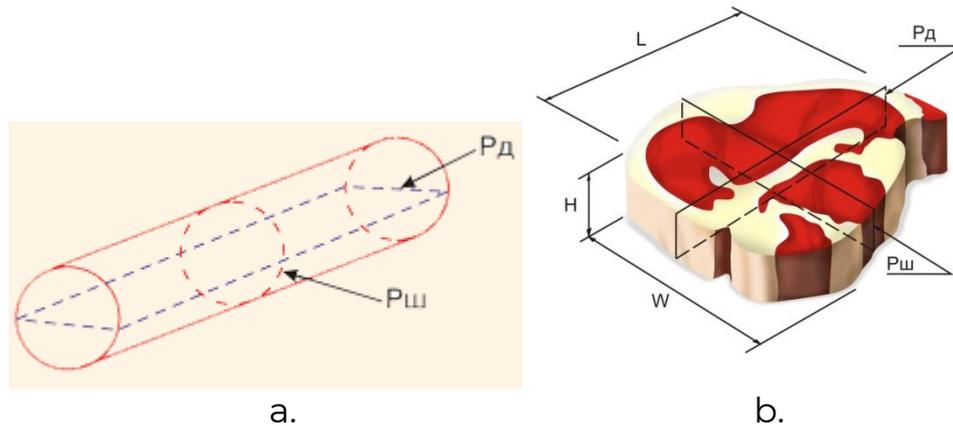


Fig. 1

où $P_{ш}$ est le périmètre du produit dans sa partie la plus large;
 $P_{д}$ est le périmètre du produit dans sa partie la plus longue.

4.3. Préparation des sacs pour l'utilisation

Il est recommandé d'ouvrir les emballages contenant les sacs immédiatement avant utilisation. S'il reste des sacs retirés de l'emballage de transport, il est recommandé de les reconditionner sous vide dans un nouvel emballage.

Évitez tout contact du sac avec de l'eau avant la fin de l'emballage du produit.

4.4. Conditionnement

Le conditionnement des produits alimentaires doit être effectué dans une salle de production / conditionnement conforme aux exigences des réglementations et règles sanitaires applicables à l'industrie alimentaire.

L'emballage du produit doit être effectué au moyen d'un équipement spécial (machines d'emballage sous vide, clippeuses). Respectez les modes de fonctionnement recommandés par le fabricant de l'équipement d'emballage pour assurer un processus de conditionnement stable.

S'il n'y a pas de manuel d'utilisation de l'équipement, respectez les modes suivants de fonctionnement recommandé:

4.4.1. Emballage sur machines à chambre:

- Vérifiez la zone de scellage. Gardez la zone de scellage propre. Aucune inclusion étrangère n'est autorisée et le revêtement protecteur de l'élément chauffant doit être exempt de zones brûlées.
- Placer le sac contenant le produit dans la zone d'évacuation. Le produit à l'intérieur du sac ne doit pas être trop proche de la barre de thermoscellage, la distance recommandée étant de 5 à 10 cm de la barre. Cette longueur de réserve sera nécessaire pour l'expansion du sac pendant la cuisson.
- Il ne doit pas y avoir de plis de sac sous la barre pour éviter une perte ultérieure du vide (Fig. 2).

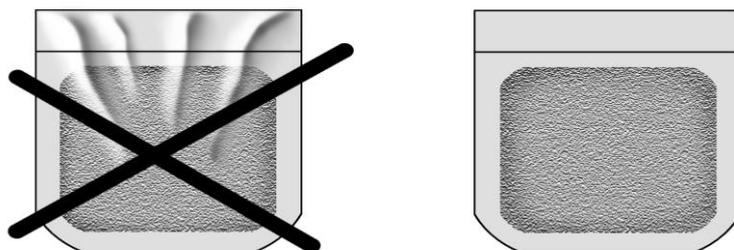
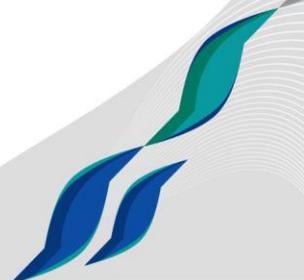


Fig. 2

- Sélectionnez la profondeur de vide. La profondeur de vide est ajustée en fonction du produit à emballer. La valeur de la profondeur du vide est de 95 à 98% (pression résiduelle d'environ 4,9 kPa). Lors de l'emballage de produits à forte teneur en humidité, la profondeur de vide doit être réduite.
 - Sélectionnez le temps moyen de scellage. Lors de l'essai initial des sacs, augmentez ou diminuez le temps de scellage pour obtenir le mode de fonctionnement optimal.
 - Si les sacs sont scellés avec un contrôle séparé des ficelles, sélectionnez le temps de contact avec les ficelles de manière à permettre une séparation libre de la partie coupée du sac.
 - Évacuer le sac (lors de l'emballage de produits dans une atmosphère gazeuse modifiée, l'étape d'évacuation est suivie de l'étape de remplissage du sac avec une atmosphère gazeuse modifiée spécialement sélectionnée pour le type particulier de produit), et thermosceller en fermant le couvercle du l'équipement d'emballage sous vide.
 - Le joint thermoscellé doit être continu et doit montrer l'empreinte de la barre de scellage de la machine d'emballage.
- En cas de perte du vide dans l'emballage, le produit doit être retourné pour être réemballé. Les sacs défectueux ne peuvent pas être réutilisés.

4.5. Cuisson (pasteurisation) des produits



Les sacs scellés sont chargés dans des chaudrons de cuisson ou sur les étagères d'une chambre de cuisson spéciale. Les produits emballés doivent être cuits en fonction du poids du produit jusqu'à ce qu'ils soient prêts à être consommés (de 30 minutes à 8 heures) à une température de 80 - 95 °C. Après la cuisson, le sac peut être retiré du produit et le produit peut être réemballé, ou le produit peut être laissé à l'intérieur du sac AMIVAC VT pour le stockage et la vente.

Ces sacs peuvent également être utilisés pour la pasteurisation de surface des produits. Placez le sac fermé sur l'étagère dans une chambre spéciale et chauffez pendant 3 à 5 minutes à une température de 72 à 75 °C.

4.6. Thermorétraction

La thermorétraction des sacs contenant le produit se fait dans les cuves ou les tunnels de thermorétraction. L'équipement doit permettre le réglage et le contrôle des conditions et paramètres du processus technologique de thermorétraction.

Le rétrécissement thermique doit être effectué par immersion du sac contenant le produit dans de l'eau chaude ou par exposition à de l'eau chaude (vapeur) à une température de 90 °C à 95 °C pendant 2 à 3 secondes.

Il est recommandé d'effectuer le lavage et le traitement d'entretien prévus de l'équipement.

La thermorétraction est effectuée si nécessaire.

4.7. Stockage et transport des produits emballés dans les sacs AMIVAC VT

Il est recommandé de placer les produits emballés dans une chambre froide à une température ne dépassant pas 6 °C, au plus tard 20 minutes après l'emballage.

5. GARANTIES DU FABRICANT

5.1 Le fabricant garantit la conformité des sacs **AMIVAC** aux exigences des spécifications sous réserve du respect des conditions de transport et de stockage requises dans l'entrepôt de l'utilisateur et de la préservation de l'intégrité de l'emballage d'origine.

5.2 La durée de conservation des sacs est de 1 an à compter de la date de fabrication.

6. ANNEXES

Le présent document ne contient pas d'annexes.



PCF ATLANTIS-PAK LLC
346703, Région Rostov, District Aksaï, Village
Lénine, rue Onoutchkina 72
Téléphone ligne directe:
8 800 500-85-85 – en Russie
+7 863 255-85-85 – à l'étranger
www.atlantis-pak.top
info@atlantis-pak.top

