



ATLANTIS-PAK

Leader des solutions
innovantes d'emballage

SACS THERMORÉTRACTABLES



AMIVAC MB-7

Procédure opérationnelle normalisée



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



1. APPLICATION

Les sacs **AMIVAC MB-7** sont des sacs barrières thermorétractables conçus pour l'emballage sous vide, le stockage et la vente de viandes osseuses, de produits à bords tranchants ou avec des inclusions grossières.

Les sacs **AMIVAC MB-7** sont fabriqués conformément aux spécifications TU 2297-007-27147091-2000 à partir d'un film tubulaire multicouche composé de polyamide, d'EVOH, de polyéthylène et d'une polyoléfine modifiée dûment autorisés pour l'utilisation dans l'industrie alimentaire. La qualité des matières utilisées pour la fabrication des sacs est confirmée par des certificats de qualité russes et internationaux.

Les sacs **AMIVAC MB-7** sont conformes aux exigences du règlement technique de l'Union douanière TP TC 005/2011 «Sur la sécurité des emballages», qui est confirmé par les déclarations de conformité dûment émises et enregistrées.

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

2. AVANTAGES DES PRODUITS

2.1. **La barrière élevée par rapport à l'oxygène** permet un stockage à long terme des produits emballés.

2.2. **La faible perméabilité à la vapeur** rend impossible des pertes d'humidité (des pertes de masse) des produits pendant le stockage.

2.3. **La résistance élevée du matériau à la perforation et la déchirure** assure la préservation des produits aux étapes de transport et de stockage (le pourcentage de perte de vide dans des sacs contenant des produits avec des os pointus ne dépasse pas 10-12).

2.4. **La présentation du produit** dans son aspect le plus attractif pour l'acheteur grâce à des propriétés optiques du sac (transparence, brillance).

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

2.6. **L'absence de substances contenant du chlore.** Un nombre croissant de pays se tournent vers la protection de l'environnement et le recyclage des matériaux d'emballage. L'utilisation d'emballages exempts de substances contenant du chlore est moins nocive pour l'environnement.

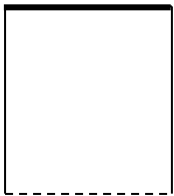
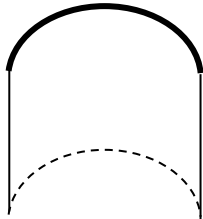
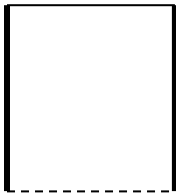
2.7. Les sacs AMIVAC sont fabriqués en utilisant uniquement les matériaux et les articles approuvés pour le contact direct avec les produits alimentaires en vertu des lois applicables de la Russie, de l'Union douanière (Fédération de Russie, Biélorussie, Kazakhstan), de l'Union européenne et des États-Unis. Cela signifie qu'en cas de livraisons à l'exportation, il n'y aura aucun obstacle au cours de la certification sanitaire dans le pays de l'acheteur.

3. ASSORTIMENT DES PRODUITS

L'assortiment des sacs AMIVAC MB-7 est présenté dans le tableau 2.

Tableau 2



	Joints		
	Droit	Demi-circulaire	Latéraux
Largeur des sacs	de 160 à 450 mm	de 160 à 450 mm	de 80 à 300 mm
Longueur des sacs	de 100 à 1200 mm	de 100 à 1200 mm	de 160 à 450 mm
Aspect			
Collage sur bande	En option	En option	En option

Couleurs des sacs: sans couleur.

Impression: Le nombre de couleurs d'impression sur les sacs **AMIVAC MB-7** est compris entre 1 + 0 et 10 + 10.

Les sacs sont fournis sous les formes suivantes:

- rouleaux avec perforation;
- 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 MB-7

4.1. Stockage et transport des sacs

4.1.1. Les sacs doivent être stockés dans des pièces sèches et propres, où la température ne dépasse pas +35 °C et l'humidité relative ne dépasse pas 80%.

4.1.2. Pendant le stockage et le transport, les boîtes contenant les sacs ne doivent pas être exposées à des températures élevées (plus de +35 °C) ou à 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 de 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:

$$\text{Largeur} = \text{périmètre du produit (dans sa partie la plus large)} \times 0,55 \text{ (mm)}$$



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 + 80 (100) mm

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

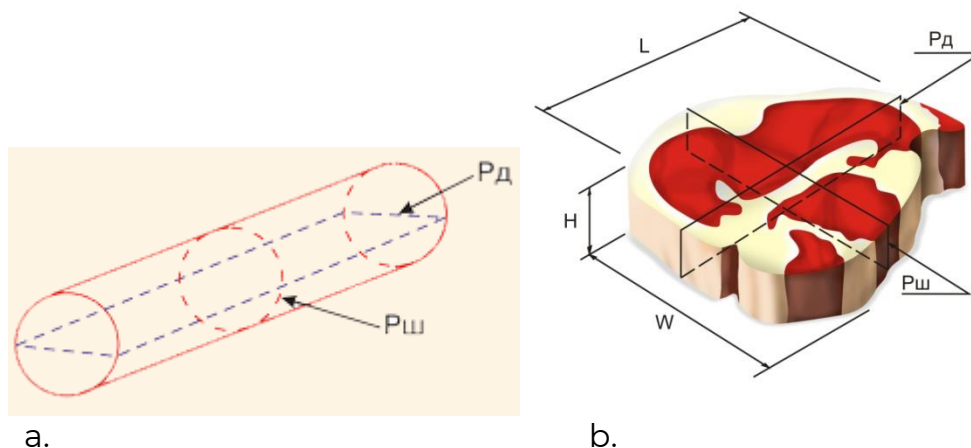


Fig.1

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). 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 dans le sac doit être aussi proche que possible de la barre de scellage (voir Fig. 2) afin d'améliorer l'apparence et de permettre une meilleure étreinte du produit.

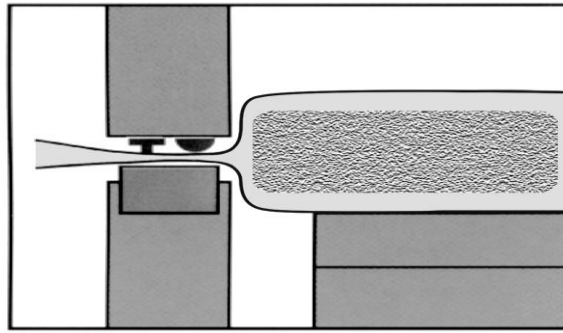


Fig.2

- Sélectionnez la profondeur de vide. La profondeur de vide est ajustée en fonction du produit à emballer. La valeur approximative de la profondeur de 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 scellage optimal (ajustez l'équipement, si son état l'exige).

- 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 et thermosceller le sac 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. 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.

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 jusqu'à la date d'utilisation, sous réserve du respect des exigences de ces spécifications.



PCF ATLANTIS-PAK LLC
346703, Région Rostov, District Aksaï, Village
Lénine, rue Onouchkina 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

