



**ATLANTIS-PAK**

Leader des solutions  
innovantes d'emballage

**SACS THERMORÉTRACTABLES**



# AMIVAC S

Procédure opérationnelle normalisée



[www.atlantis-pak.top](http://www.atlantis-pak.top)  
[info@atlantis-pak.top](mailto:info@atlantis-pak.top)



## 1. APPLICATION

Les sacs thermorétractables **AMIVAC S** sont des sacs à haute barrière conçus pour l'emballage sous vide ou MAP, le stockage et la vente des saucisses; charcuterie; viande crue désossée; fromages non affinés; fromages à pâte molle et saumure; fromages en tranches à un repas.

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

**2.4. La possibilité de sceller à travers les plis et les chevauchements**, ce qui permet d'augmenter la productivité et de réduire le pourcentage de reconditionnement.

**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.

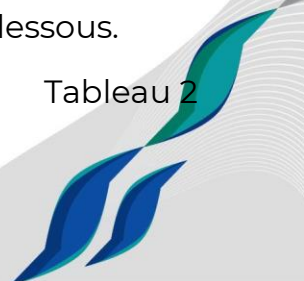
**2.6. L'absence de substances contenant du chlore.** Un nombre croissant de pays se tournent vers la protection de l'environnement et le recyclage des matériaux d'emballage. L'utilisation d'emballages exempts de substances contenant du chlore est moins nocive pour l'environnement.

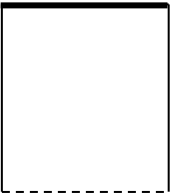
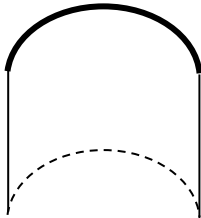
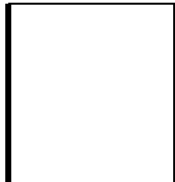

**2.7.** Les sacs **AMIVAC** sont fabriqués en utilisant uniquement les matériaux et les articles approuvés pour le contact direct avec les produits alimentaires en vertu des lois applicables de la Russie, de l'Ukraine, de l'Union douanière (Fédération de Russie, Biélorussie, Kazakhstan), de l'Union européenne et des États-Unis. Cela signifie qu'en cas de livraisons à l'exportation et de nécessité de certification locale, il n'y aura aucun obstacle à l'obtention des documents sanitaires permissifs requis pour les sacs **AMIVAC**.

## 3. ASSORTIMENT DES PRODUITS

L'assortiment des sacs **AMIVAC S** est présenté dans le tableau 2 ci-dessous.

Tableau 2



	Joints			
	Droit	Demi-circulaire	Coutures latérales	
			Latéraux	En forme de V
<b>Largeur des sacs</b>	de 180 à 650 mm	de 180 à 550 mm	de 80 à 500 mm	de 110 à 500 mm
<b>Longueur des sacs</b>	de 100** à 1200 mm	de 100** à 1200 mm	de 160 à 650 mm	de 180 à 650 mm
<b>Aspect</b>				
<b>Collage sur bande</b>	En option	En option	En option	En option

\* incrément de 10 mm

\*\* de 300 mm en cas de collage sur bande

**En cas de livraison en rouleaux, les largeurs disponibles sont de 180 à 900 mm**

**Couleurs des sacs:** sans couleur.

**Impression:** les sacs **AMIVAC S** 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 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 S

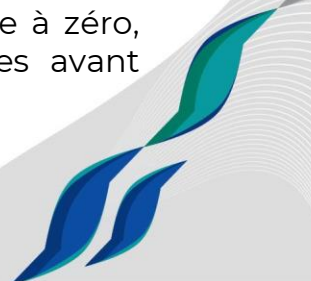
### 4.1. Stockage et transport des sacs

4.1.1. Les sacs **AMIVAC** doivent être stockés à la distance d'au moins de 800 mm des appareils de chauffage, sans fortes odeurs ou substances corrosives, à une température ne dépassant pas +35 °C et une humidité relative ne dépassant pas 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 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:

*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 + 80 (100) mm*

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

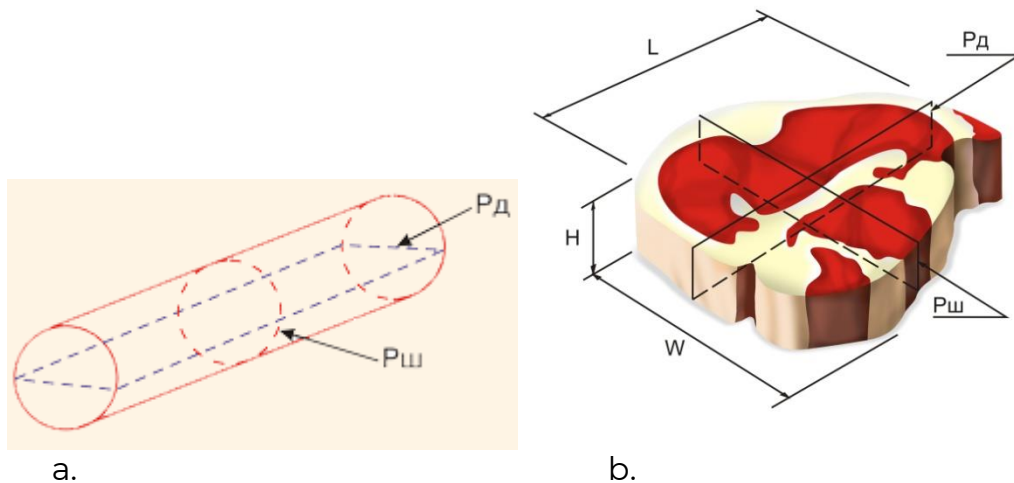


Fig.1

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, 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 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.

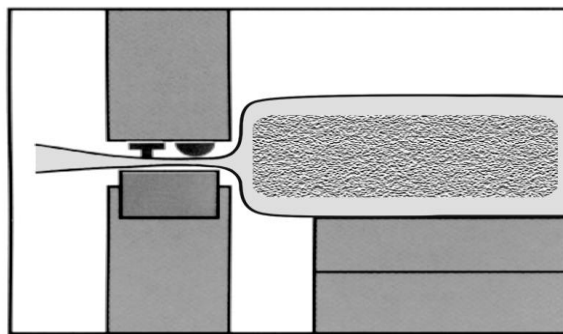


Fig.2

- 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 en fonction de la teneur en humidité du produit (plus d'humidité, moins la valeur de la profondeur de vide).

- 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; lorsqu'un ajustement est nécessaire, cela prendra 5 à 10 minutes et 1 à 3 sacs).

- 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.

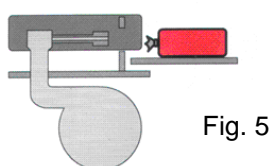
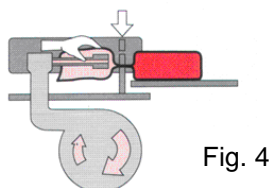
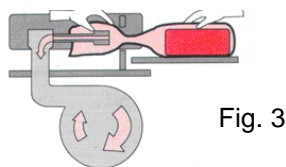
- Évacuer et thermosceller le sac en fermant le couvercle du l'équipement d'emballage sous vide.

- 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.

#### 4.4.2. Emballage sur machines sans chambre (par clipsage):

- Placez le sac contenant le produit sur le plateau spécial de la machine, et passez la partie ouverte du sac sur le tube d'embossage (voir Fig. 3).



- Le temps d'évacuation est de 10 à 30 secondes, selon la profondeur de vide requise. Le maximum est 0,05 bar.

- La pression sur le clip ne doit pas être inférieure à 5 bars, mais pas supérieure à 7,5 bars. Augmentez ou réduisez la pression au moyen de la soupape de réduction (située à la pompe) pour atteindre la pression optimale. Le clip ne doit pas perforer ni couper le sac.

- Si la clippeuse peut être réglée pour la pression du clip, sélectionnez la valeur de pression correspondant à la fixation optimale du clip sur le sac.

Si une assistance est nécessaire concernant le réglage de l'équipement ou l'utilisation de consommables, consultez les fabricants de l'équipement ou l'un de leurs représentants.

Voir les recommandations sur la sélection des clips pour les clippeuses à vide utilisant les sacs **AMIVAC S** dans le tableau 3.

#### Types de clips recommandés

Tableau 3

Largeur du sac	Cryovac	Technoclip
100 – 200 mm	FL	H 548 T (DST)
205 – 300 mm	FH	H 550 T (DST)
305 mm ou plus	FC	H 550 T (DST)

**Remarque:** l'emballage des fromages à pâte molle et affinés à la saumure doit être conforme à l'instruction technologique sur l'utilisation des sacs **AMIVAC** pour la production de fromages à pâte molle et affinée approuvée par l'Agence fédérale de la protection des droits des consommateurs et du bien-être humain le 20.06. 2005.

#### **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 des 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.

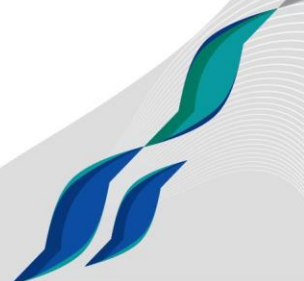
#### **4.6. Stockage et transport des produits emballés dans les sacs AMIVAC S**

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 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 Onoutchkina 72  
Téléphone ligne directe:  
8 800 500-85-85 – en Russie  
+7 863 255-85-85 - à l'étranger  
[www.atlantis-pak.top](http://www.atlantis-pak.top)  
[info@atlantis-pak.top](mailto:info@atlantis-pak.top)

