



**ATLANTIS-PAK**

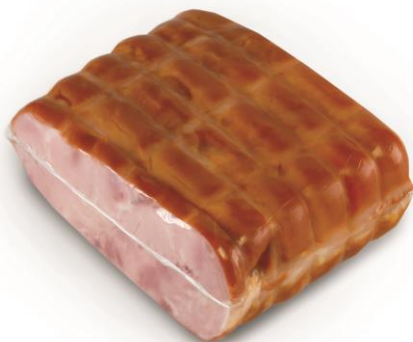
Leader des solutions  
innovantes d'emballage

**SACS THERMORÉTRACTABLES**



# AMIVAC SE

Procédure opérationnelle normalisée



## 1. APPLICATIONS

Les sacs AMIVAC SE sont des sachets thermorétractables à haute barrière, conçus pour le conditionnement sous vide ou sous atmosphère modifiée (MAP), le stockage et la vente de saucisses, de produits gastronomiques, de viande crue désossée, de fromages frais, de fromages à pâte molle et en saumure, ainsi que de fromages à partager.

Les sacs AMIVAC SE sont fabriqués à partir d'un film tubulaire multicouche conforme à la spécification TU 22-22-12-007-27147091-2000 (équivalent à TU 2297-007-27147091-2000), composé de polyamide, d'EVOH, de polyéthylène, de polyoléfine modifiée et de PET, dûment autorisé pour une utilisation dans l'industrie alimentaire. La qualité des matières premières utilisées pour la fabrication des sacs est attestée par des certificats de qualité russes et internationaux.

Les sacs AMIVAC SE sont conformes aux exigences du Règlement technique de l'Union douanière TR TS 005/2011 (Sécurité des emballages), comme en témoignent les déclarations de conformité dûment approuvées et enregistrées. La production, l'utilisation, le stockage et le transport des sacs ne sont pas nocifs pour l'environnement ni pour la santé humaine.

### 1.1. Durée de conservation recommandée des produits conditionnés dans des sachets AMIVAC SE

**Tableau 1** – Durée de conservation des produits réfrigérés conditionnés en sachets AMIVAC SE

Nom du produit	Durée de conservation spécifiée	Références
Produits de porc fumés et cuits	40 jours à une température de +2 °C à +6 °C	GOST R 54043-2010
Produits de porc cuits	40 jours à une température de +2 °C à +6 °C	GOST 31790-2012
Saucisses cuites, qualité supérieure, 1re catégorie, 2e catégorie	Saucissons - 30 jours Produits à repas unique - 20 jours à une température de 0 °C à +6 °C	GOST R 52196-2017
Saucisses de Francfort, qualité supérieure, 1re catégorie	20 jours à une température de 0 °C à +6 °C	GOST R 52196-2017
Saucisses de Vienne, 1re catégorie	20 jours à une température de 0 °C à +6 °C	GOST R 52196-2017
Hot-dogs, qualité supérieure	20 jours à une température de 0 °C à +6 °C	GOST R 52196-2017
Morceaux de bœuf réfrigérés désossés	25 jours à une température de 0 °C à +4 °C	GOST 31797-2012
Produits de bœuf (plats individuels, morceaux entiers): cuits, cuits et fumés, fumés et cuits, fumés et cuits au four	40 jours à une température de +2 °C à +6 °C	TU 9213-406-00419779-03

## 2. AVANTAGES DU PRODUIT

2.1. **Une barrière élevée à l'oxygène** assure une conservation prolongée des produits conditionnés.

2.2. **Un faible taux de transmission de la vapeur d'eau** exclut les pertes d'humidité (et donc de poids) pendant le stockage.

2.3. **Une présentation optimale du produit** est garantie au client grâce aux propriétés optiques du sachet (transparence, brillance), à son fort retrait et à son élasticité.

2.4. **La scellabilité au niveau des plis et des chevauchements** augmente la cadence de production et réduit le taux de reconditionnement.

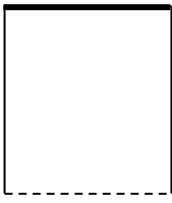
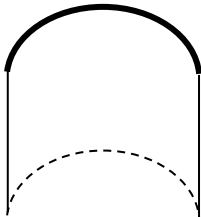
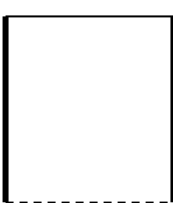
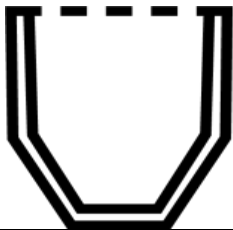
2.5. **L'emballage individuel protecteur** des sachets AMIVAC SE assure une protection contre les facteurs externes défavorables pendant toute la durée de conservation garantie et assure un excellent état sanitaire et hygiénique des sacs.

2.6. **Absence de substances chlorées.** De plus en plus de pays dans le monde se préoccupent de la protection de l'environnement et du traitement des emballages. L'utilisation d'emballages sans chlore est moins nocive pour l'environnement.

## 3. ASSORTIMENT DE PRODUITS

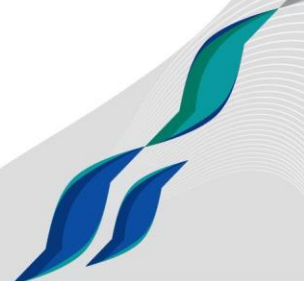
### Assortiment de sacs AMIVAC SE

Tableau 2\* – Assortiment de sacs AMIVAC SE

	Fermetures			
	Droites	Semi-circulaires	Latérales	
			droites	en forme de V
Largeur du sac	de 180 à 600 mm	de 180 à 550 mm	de 80 à 500 mm	de 110 à 500 mm
Longueur du sac	de 100** à 1200 mm	de 100** à 1200 mm	de 160 à 600 mm	de 180 à 600 mm
Type				
Collage sur bandes	Option	Option	Option	Option

\*par incréments de 10 mm

\*\*à partir de 300 mm pour le collage sur bandes



## **Largeurs disponibles pour les sacs livrés en bobines : 180-900 mm**

**Couleurs des sacs:** incolore

**Impression:** Les sacs AMIVAC SE sont compatibles avec l'impression recto ou recto verso. Le nombre de couleurs d'impression varie de 1+0 à 10+10. L'impression CMJN est optionnelle.

**Les sacs AMIVAC SE sont fournis sous les formes suivantes :**

- bobines avec perforation détachable;
- bobbies sans perforation;
- collées sur deux bandes (pour machines automatiques);
- découpées en sachets individuels conditionnés dans des emballages de transport, chaque emballage contenant 100 sachets.

## **4. TECHNOLOGIE D'UTILISATION DES SACS AMIVAC SE**

### **4.1. Stockage et transport**

4.1.1. Les sacs Amivac doivent être stockés à au moins 800 mm de toute source de chaleur, en l'absence de substances odorantes ou corrosives, à une température ne dépassant pas +35 °C et une humidité relative n'excédant pas 80 %.

4.1.2. Les sacs Amivac doivent être transportés à une température ne dépassant pas +35 °C et protégés des rayons directs du soleil.

4.1.3. Ne jamais laisser tomber les cartons contenant les sacs ni les soumettre à des chocs.

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

4.1.5. Les sacs restants doivent être reconditionnés sous vide.

### **4.2. Choix de la taille de sac appropriée**

4.2.1. Choix de la taille appropriée pour les sacs à fond scellé ou à soudures latérales

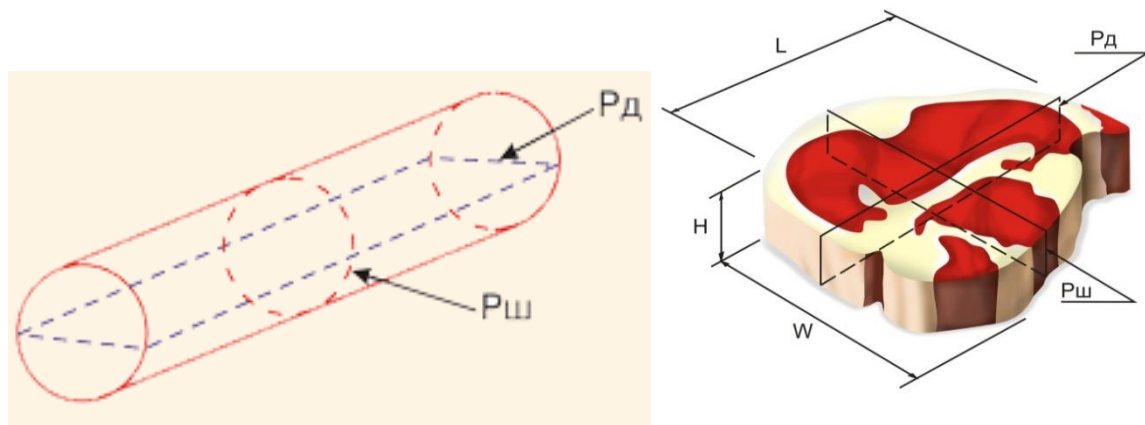
Pour déterminer la largeur requise du sac, mesurez le périmètre du produit à emballer à son point le plus large. Calculez la largeur du sac à l'aide de la formule suivante :

**Largeur = périmètre du produit (au point le plus large) × 0,55 (mm)**

Pour déterminer la longueur requise du sac, mesurez le périmètre du produit à emballer à son point le plus long. Calculez la longueur du sac à l'aide de la formule suivante :

**Longueur = périmètre du produit (au point le plus long) / 2 + 80 (mm)**





**Fig. 1 – Détermination de la taille du produit**

où **Pш** représente le périmètre du produit dans sa partie la plus large;  
**Pд** représente le périmètre du produit dans sa partie la plus longue;  
**W** – représente la largeur du produit dans sa partie la plus large;  
**L** – représente la longueur du produit dans sa partie la plus longue;  
**H** – représente la hauteur du produit.

#### 4.2.2. Choix de la taille requise pour les sachets à fermeture en V

Pour déterminer la largeur requise du sachet, mesurez le périmètre du produit à emballer à son point le plus large. Calculez la largeur du sachet à l'aide de la formule suivante :

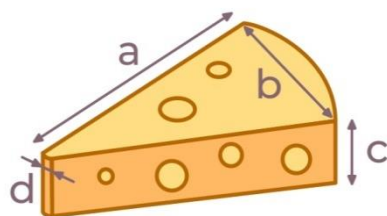
**Largeur = périmètre du produit (à son point le plus large) × 0,55 mm**

Pour déterminer la longueur requise du sachet, mesurez le périmètre du produit à emballer à son point le plus long. Calculez la longueur du sachet à l'aide de la formule suivante :

**Longueur = longueur du produit + hauteur du produit + 80 mm**

Pour déterminer la largeur requise de la partie étroite du sachet, mesurez le périmètre du produit emballé à cet endroit. Calculez ensuite la largeur de la partie étroite à l'aide de la formule suivante :

**Largeur de la partie étroite du sachet = périmètre de la partie étroite du produit × 0,4**



**Fig. 2 - Détermination de la taille du produit**

où **a** représente la longueur du produit dans sa partie la plus longue;  
**b** – représente la largeur du produit dans sa partie la plus large;  
**c** – représente la hauteur du produit;  
**d** – représente la largeur du produit dans sa partie la plus étroite.

### 4.3. Préparation des sacs en vue de leur utilisation

Il est recommandé d'ouvrir les sachets juste avant utilisation. Si des sachets restent après le déballage, les réemballer sous vide dans un emballage séparé.

Aucun contact des sachets avec l'eau n'est autorisé avant la fin du conditionnement du produit.

### 4.4. Conditionnement

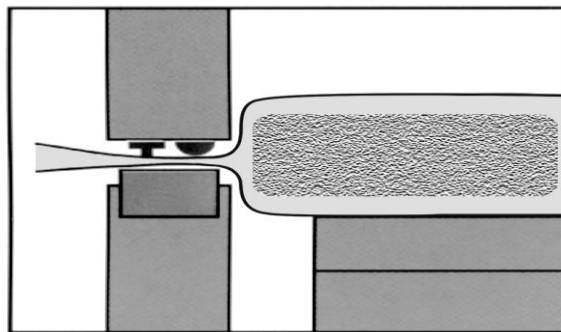
Le conditionnement des produits alimentaires doit être réalisé dans une section de production/conditionnement conforme aux exigences des réglementations et règles sanitaires applicables à l'industrie alimentaire.

Le conditionnement du produit doit être effectué au moyen d'équipements spécifiques (machines de conditionnement sous vide). Respectez les modes de fonctionnement recommandés par le fabricant de l'équipement de conditionnement afin de garantir la stabilité du processus.

#### 4.4.1. Conditionnement sur machines à cloche:

- Vérifier la zone de scellage. Maintenir la zone de scellage propre. Aucune impureté n'est tolérée et le revêtement protecteur de l'élément chauffant ne doit présenter aucune trace de brûlure.

- Introduire le sachet contenant le produit dans la zone de mise sous vide. Le produit à l'intérieur du sachet doit être positionné au plus près de la barre de thermoscellage (Fig.3) afin d'optimiser son aspect et d'assurer un enrobage étanche.



**Fig. 3 - Zone de scellage des sacs**

- Sélectionnez la profondeur du vide. Celle-ci s'ajuste en fonction du produit à emballer. La profondeur de vide recommandée est de 95 à 98 % (pression résiduelle d'environ 4,9 kPa). Pour les produits à forte teneur en humidité, réduisez la profondeur du vide.

- Sélectionnez le temps de scellage moyen. Ajustez-le pour obtenir une fermeture optimale, en fonction de la consommation des sachets (l'ajustement nécessaire dépend de l'état de l'équipement).

- Si les sachets sont scellés par contrôle individuel des ficelles, sélectionnez un temps de coupure permettant une séparation aisée de la partie ouverte du sachet.

Évacuez l'air et scellez en fermant le couvercle de la machine d'emballage sous vide.

- Le thermoscellage doit produire une soudure continue, avec l'empreinte de la barre de scellage sur le sachet.

En cas de perte de vide, le produit doit être retourné pour être reconditionné. Les sachets ne sont pas réutilisables.

#### **4.5. Rétraction thermique**

La rétraction thermique du sachet contenant le produit est réalisée dans une cuve de rétraction. L'équipement doit permettre le réglage et le contrôle des conditions et paramètres du procédé.

La rétraction thermique s'effectue par immersion du sachet dans de l'eau chaude ou par aspersion d'eau chaude (exposition à la vapeur) à une température de 80 °C à 95 °C pendant 2 à 3 secondes.

Il est recommandé de procéder régulièrement au nettoyage et à l'entretien de l'équipement.

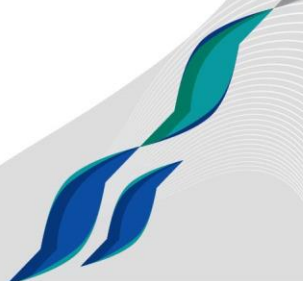
### **5. GARANTIES DU FABRICANT**

5.1. Le Fabricant garantit la conformité des sachets aux exigences du Cahier des charges, sous réserve du respect des conditions requises de transport et de stockage dans l'entrepôt de l'utilisateur, ainsi que de la préservation de l'intégrité de l'emballage d'origine.

5.2. La durée de conservation des sachets est d'un an à compter de la date de fabrication jusqu'à leur utilisation, sous réserve du respect du présent Cahier des charges.

### **6. ANNEXES**

Le présent document ne comporte pas d'annexes.





PCF ATLANTIS-PAK LLC  
346703, Région Rostov, District Aksai, 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)

