



**ООО «СОЛВИ ПАК»**

141400, Россия, Московская обл., г. Химки, Нагорное шоссе, д. 2 • тел./факс: +7 (495) 783-85-40  
e-mail: solvi@solvipak.ru • www.solvipak.ru

ИСКУССТВЕННЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ САМОКЛЕЯЩИЕСЯ ЭТИКЕТКИ

## **ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ**

### **Пакеты вакуумные термоусадочные «СЛАВА ТВ»**

#### **Предназначены:**

Для вакуумной упаковки колбас и мясных деликатесов, как порционных кусков, так и в нарезанном виде, порционных кусков мяса, птицы, а также полуфабрикатов из них, рыбных изделий и полуфабрикатов, порционных нарезок сыра и сыров без созревания.

#### **Ассортимент:**

Пакеты выпускаются с донным сварным швом, прямым и полукруглым. Плоская ширина: 140-600 мм, длина до 900 мм. Возможно изготовление на ленте, а также нанесение флексопечати, количество цветов 8+8.

#### **Преимущества:**

- повышенная механическая прочность;
- стойкость к проколу (позволяет упаковывать продукцию с костью);
- высокие термоусадочные свойства;
- отсутствие хлорсодержащих веществ;
- высокие барьерные свойства (*достигаются за счет барьерного слоя EVOH и позволяют максимально увеличить сроки хранения продукции*);
- стерильность;
- прозрачность;
- универсальность применения;

#### **Рекомендации по применению:**

##### ***1. Выбор необходимого типоразмера пакетов***

Для определения ширины (S) пакета измеряют периметр упаковываемого продукта (Pш) в наиболее широкой его части. Расчет ширины пакета:

$$S = Pш \times 0.55 \text{ (мм);}$$

Для определения длины (L) пакета измеряют периметр упаковываемого продукта (Pдл) в наиболее длинной его части. Расчет длины пакета:

$$L = R_{дл} / 2 + 80 \text{ (мм)}.$$

## **2. Фасовка и вакуумирование**

- для упаковки продукции в пакеты «СЛАВА ТВ» может быть использовано практически любое оборудование для вакуумной упаковки.
- пакет с помещенным в него продуктом, необходимо расположить в вакуумной машине таким образом, чтобы продукт как можно ближе прилегал к термосваривающей планке. Это обеспечит плотное прилегание пленки к продукту и улучшит его внешний вид.
- при укладке пакета на планке, необходимо избегать складок во избежание последующего развакуумирования.
- не допускается упаковка продукции с нехарактерным изменением цвета, наличием серых пятен, а также продукции, хранившейся при минусовой температуре. Мясная продукция перед упаковкой должна иметь температуру в толще не ниже 0°C и не выше 6°C.
- при вакуумном упаковывании глубина вакуума должна составлять 95-98%.
- температура термозапечатывания упаковки должна составлять 110-130°C. Сварной шов должен быть непрерывным, с четким и равномерным отпечатком сварочного элемента вакуум-упаковочной машины. Не допускается попадание продукта в зону сварочного шва упаковки.

## **3. Термоусадка**

- упаковки (пакеты) после вакуумирования направляют на термическую усадку, которая осуществляется путем погружения пакета с продукцией в горячую воду с температурой 92-95°C в течение 2-3 секунд.
- после термической усадки пакеты с упакованной продукцией должны быть «высушены» путем обдува воздухом или протерты сухой чистой тканью.
- после термической усадки упаковка должна плотно облегать продукт и не иметь воздушных пустот (карманов).

## **4. Хранение упакованной продукции**

- хранение упакованной продукции, осуществляется согласно требованиям технологической инструкции на производство данного вида продукта.

## **5. Транспортировка и хранение**

- температура в помещении от 5 до 20° С, относительная влажность не более 75%. Хранить в отгрузочной таре.
- не рекомендуется подвергать пакеты при хранении и транспортировке воздействию высоких температур, прямых солнечных лучей.
- пакеты, хранившиеся при температуре ниже 0С, перед применением выдержать при комнатной температуре не менее суток
- срок хранения 1 год