



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 «СЛАВА ТС» и «СЛАВА БТ»

Предназначены:

Для упаковки скоропортящихся пищевых продуктов (мясных и колбасных изделий, рыбы, морепродуктов, птицы, сыров и много другого), как в модифицированную газовую атмосферу, так и в вакуум с целью значительного увеличения сроков хранения и сохранения привлекательного внешнего вида продуктов питания.

Пакеты «СЛАВА ТС» - средней барьерности, для продуктов, сроки хранения которых, не должны превышать 15 суток.

Пакеты «СЛАВА БТ» - высокой барьерности, для продуктов, которым требуются длительные сроки хранения. Уровень барьерности достигается слоем **EVONH** (сополимер этилена и винилового спирта), который присутствует в пакетах.

Ассортимент:

Пакеты выпускаются с донным сварным швом. Плоская ширина: 140-600 мм, длина до 900 мм. Возможно изготовление по индивидуальным размерам, а также нанесение флексопечати, количество цветов 8+8.

Преимущества:

- повышенная механическая прочность, стойкость к проколу, возможность упаковывать изделия с костью;
- стерильность;
- универсальность применения (возможна упаковка, как в модифицированную газовую среду, так и в вакуум);
- прозрачность;
- отсутствие хлорсодержащих веществ.

Рекомендации по применению пакетов для упаковывания продукции в вакуум:

1. Для упаковки продукции в пакеты «СЛАВА» может быть использовано практически любое оборудование для вакуумной упаковки.
2. Перед помещением необходимого количества продукции в вакуумный пакет необходимо проверить место сварки – оно должно быть в идеальной чистоте. После этого пакет с продукцией помещается в камеру вакуумной машины. При этом продукт в вакуумном пакете должен максимально близко прилегать к сваривающей планке для наиболее полного облегания продукта. Во время укладки пакета на сваривающую планку необходимо избегать складок пакета, во избежание последующей развакуумации. Нельзя упаковывать продукт, хранившийся при минусовой температуре.
3. При вакуумном упаковывании глубина вакуума должна составлять 95-98%.
4. Температура и время термозапечивания упаковки подбираются опытным путем, но исходя из практики они составляют $T=110-130^{\circ}\text{C}$, время – 2-3 сек. Сварной шов должен быть непрерывным, с четким и равномерным отпечатком сварочного элемента вакуум-упаковочной машины. Не допускается попадание продукта в зону сварочного шва упаковки.
5. После завершения процессов вакуумации, необходимо проверить достигнут ли желаемый вакуум в пакете, а также качественно ли прошла сварка шва. Далее продукцию можно отправлять для взвешивания, этикетирования и хранения.

Рекомендации по применению пакетов для упаковывания продукции в модифицированную газовую среду:

1. Выбор газа или газовой смеси

Газ или смесь газов поставляются на производство в баллонах, готовых к использованию. При выборе газовой смеси необходимо следовать рекомендациям производителя газов, в случае их отсутствия необходимо применять пропорции согласно таблице.

Параметры смесей для пищевых продуктов

Продукты питания	Состав газовой смеси, %			Темп. хран., °C
	O ₂	CO ₂	N ₂	
Сырое мясо	80	20	–	2–5
Мясо птицы	–	50–80	20–50	2–5
Колбасы, сосиски	–	20	80	2–5
рыба постная	30–40	30–70	0–30	2–5
рыба жирная	–	60–70	30–40	2–5
приготовленная рыба	–	20	80	2–5
Сыр твердый	–	80	20	2–5

2. Расчет размера пакета

Расчет размера пакета предназначенного для упаковки продуктов осуществляется в зависимости от массы и размера упаковываемого продукта. Расход газовой смеси составляет от 50 до 100 мл/ на 100 гр продукта. Для обеспечения необходимого заполнения пакета газовой смесью, объем упаковываемого продукта должен занимать не менее $\frac{1}{2}$ и не более $\frac{2}{3}$ объема пакета. Также следует учитывать, что часть длины пакета уйдет на запайку и этот размер может быть от 80 до 200 мм.

3. Упаковка

Необходимо укладывать пакет в камеру машины таким образом, чтобы трубки продува газовой смесью находились прямо напротив открытой части пакета для наилучшего наполнения пакета. Во время вакуумирования пакета, глубина вакуума должна составлять 95-98%. Количество газа подбирается таким образом, чтобы пространство между пакетом и продуктом было полностью заполнено без вздутия самого пакета.

Температура и время термозапечатывания упаковки подбираются опытным путем, но исходя из практики они составляют $T=110-130^{\circ}\text{C}$, время – 2-3 сек. Сварной шов должен быть непрерывным, с четким и равномерным отпечатком сварочного элемента.

4. Контроль качества упаковки

Проверить, достигнуто ли желаемое наполнение упаковки. Проверить качество сварного шва, наличие складок на шве не допускается. В случае нарушения герметичности упаковки, продукция подлежит возврату на повторную упаковку.

Транспортировка и хранение пакетов:

- температура в помещении от 5 до 20 $^{\circ}\text{C}$, 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