



ATLANTIS-PAK
Líder en soluciones
innovadoras de envasado

FILMS **AMISTYLE**

AMISTYLE FT

Normativa tecnológica



1. FINALIDAD

Este reglamento tecnológico describe el proceso de envasado de productos alimenticios utilizando los films **AMISTYLE FT**.

Los films **AMISTYLE FT** son films multicapa, termorretráctiles, estancos al vapor y al gas, termosoldables, fabricados con poliamida, poliolefina, tereftalato de polietileno, EvOH y adhesivo (polietileno modificado) aprobados para su uso en la industria alimentaria por el Ministerio de Salud de la Federación de Rusia. La calidad de las materias primas utilizadas para la fabricación de los films está confirmada por certificados de calidad rusos e internacionales.

Los films **AMISTYLE FT** es fabricada según su propia tecnología original y están diseñados para el envasado a vacío de diversos productos alimenticios (productos cárnicos, carne refrigerada y congelada, carne de ave refrigerada y congelada, embutidos y productos delicatessen, pescado refrigerado y congelado, queso y productos de queso) para aumentar la vida útil.

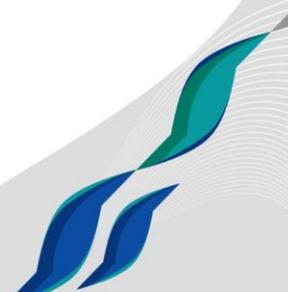
El film **AMISTYLE FT** está diseñado para su uso en máquinas automáticas de envasado de tipo horizontal.

La caducidad de los productos alimenticios embalados con los films **AMISTYLE FT** es establecida por el fabricante y acordada en el orden determinado por la legislación.

2. PROPIEDADES Y VENTAJAS DE CONSUMO

La combinación de diferentes materiales poliméricos en la estructura del film **AMISTYLE FT** permite:

- excelente sellabilidad al calor en un amplio rango de temperaturas;
- contracción térmica óptima que crea un empaque atractivo y reduce la excreción de jugos del producto durante el almacenamiento;
- alta robustez y resistencia a la perforación, que preserva la integridad de los productos envasados durante el transporte y el almacenamiento;
- aspecto atractivo de los productos envasados gracias a la transparencia y al brillo;
- alta barrera al oxígeno y al vapor de agua para una vida útil máxima;



- alta resistencia al calor que permite el termosellado del embalaje en equipos de vacío a través los solapamientos.

Por lo tanto, la combinación de diferentes materiales poliméricos en la estructura del film garantiza la conservación de los productos alimenticios, prolonga su tiempo de almacenamiento y permite envasar alimentos de diferentes tamaños y formas en equipos automáticos de alta velocidad.

La ausencia de sustancias cloradas hace que la película **AMISTYLE FT** sea menos dañina para el medio ambiente debido a la disposición más segura del embalaje.

AMISTYLE FT-45 es una película termorretráctil diseñada para el envasado de diversos productos sin bordes afilados ni inclusiones (carne refrigerada, productos cárnicos, embutidos no clipados, queso curado, aves, pescado, etc.).

AMISTYLE FT-60 y **AMISTYLE FT-75** son películas termorretráctiles con mayor resistencia a la perforación, recomendadas para el envasado de productos con bordes afilados e inclusiones (carne con hueso, embutidos clipados, productos con recubrimiento comestible, etc.).

3. TECNOLOGÍA DE USO DEL FILM

3.1. Preparación del film para su procesamiento

3.1.1. Si la película se almacenó a una temperatura inferior a cero, antes de su uso, manténgala a temperatura ambiente durante al menos 24 horas sin abrir el embalaje del fabricante.

3.2. Determinando el ancho del film

El ancho del film requerido depende de la forma, el ancho y la altura del producto a envasar, y se puede calcular aproximadamente mediante la siguiente fórmula:

$$2 \times (\text{ancho del producto} + \text{altura del producto}) + (40 - 60) \text{ mm}$$

3.3. Envasado de alimentos

El envasado de productos alimenticios en el film **AMISTYLE FT** debe realizarse en salas de producción que cumplan con los requisitos de las regulaciones y normas de seguridad alimentaria aplicables.



El envasado consiste en termosellado automático del producto en una bolsa hermética formada a partir del film termocontraíble y comprende las siguientes etapas:

El proceso de envasado de productos alimenticios en el film **AMISTYLE FT**

- formación de una bolsa termocontraíble alrededor del producto
- evacuación de aire y termosellado del empaque
- termocontracción.

Para asegurar la estabilidad del proceso de envasado, siga los modos de operación recomendados por el fabricante para el equipo de empaque.

3.4. Formación de bolsas termocontraíbles

Cargue el film en el equipo de sellado automático según los requisitos del fabricante y las instrucciones de carga. Siga el procedimiento para enrollar **AMISTYLE FT** (la capa sellable debe estar en el interior de la banda de película). (Ver Figura 1).

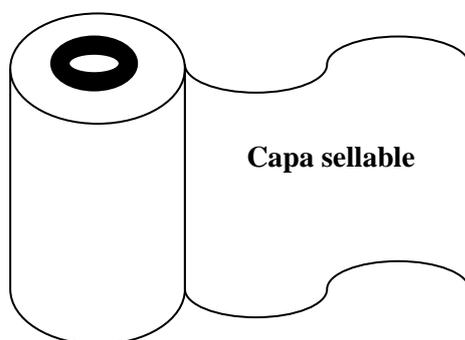


Figura 1. Rollo del film **AMISTYLE FT**

Los alimentos se colocan en el film **AMISTYLE FT** de forma manual o automática; durante la dosificación, asegúrese de hacer coincidir el tamaño del producto con la anchura del film. Tenga cuidado de que el producto no entre en el área de sellado del film, ya que esto podría causar una pérdida de vacío.

Durante la operación, la película debe estar bien estirada.

La configuración del equipo (temperatura de sellado, cantidad de empaques por minuto, etc.) debe elegirse caso por caso.

Las juntas deben ser uniformes y continuas, con una clara impresión de la barra de sellado, sin ningún signo de quemaduras.

Si la calidad del sello no es satisfactoria, verifique los ajustes de temperatura.

La temperatura de sellado del film **AMISTYLE FT** depende de la forma y el tamaño del producto, la tasa de producción del equipo, y el espesor del film.

La temperatura de sellado térmico recomendada para la junta longitudinal es de 130 a 170 °C.

La temperatura de sellado térmico recomendada para la junta transversal es de 130 a 155 °C.

3.5. Evacuación y sellado

La evacuación del aire de las bolsas formadas con el film **AMISTYLE FT** se realiza mediante equipos especiales (envasadoras al vacío). Para garantizar un proceso de envasado estable, deben cumplirse los modos de funcionamiento especificados por el fabricante..

Mantenga limpia el área de sellado durante la operación. No se permite la inclusión extranjera y la capa protectora del elemento calefactor debe estar libre de áreas quemadas.

Para mejorar la apariencia del empaque, coloque la bolsa que contiene el producto en la zona de vacío lo más cerca posible de la barra de termosellado y no deje pliegues bajo la barra para evitar la pérdida de vacío.

La profundidad de vacío recomendada es del 95 al 99%. La profundidad del vacío debe ajustarse de acuerdo con el contenido de humedad del producto. Reduzca la profundidad de vacío al envasar productos con alto contenido de humedad.

Para comprobar la estanqueidad del envase se deben utilizar comprobadores de sellado especiales.

3.6. Termocontracción

La termocontracción se realiza en tanques o túneles de termocontracción por inmersión de la bolsa que contiene el producto en agua caliente o por exposición al agua caliente (vapor) con una temperatura de 90 °C a 95 °C durante 2 -3 segundos (dependiendo del producto envasado). El equipo debe permitir el ajuste y control de las condiciones y parámetros del proceso de termocontracción.



Los mejores resultados de contracción por calor para empaques que contienen productos alimenticios se obtienen en el rango de temperatura de 92 °C a 95 °C durante 2 a 3 segundos.

La temperatura recomendada para la mejor tasa de contracción térmica para el envasado de carne deshuesada es de 82 °C a 85 °C durante 2 a 3 segundos.

Se puede prescindir de la etapa de contracción térmica, si no es necesaria.

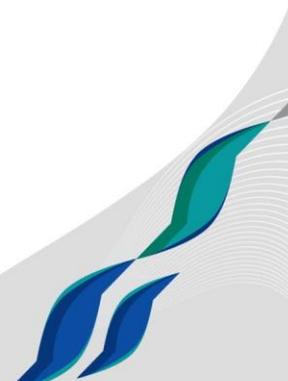
El producto empaquetado se puede entonces pesar, etiquetar y almacenar.

3.7. Transporte y almacenaje de productos

Los productos envasados en el film **AMISTYLE FT** deben transportarse y almacenarse de acuerdo con la documentación estándar aplicable al producto (GOST, TU).

4. ANEXOS

Este documento no contiene anexos.





PCF Atlantis-Pak, LLC
346703, Rusia, región de Rostov, distrito de Aksai,
granj. Lenina, c/ Onuchkina, 72
Teléfono: +7 863 255-85-85 / +7 863 261-85-80
Fax: +7 863 261-85-79
www.atlantis-pak.top
info@atlantis-pak.top

