



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

La combinación de diferentes materiales poliméricos en la estructura de los films **AMISTYLE FT** proporciona:

- excelente soldabilidad en una amplia gama de temperaturas;
- retracción térmica óptima para crear envases atractivos y reducir la liberación de jugo del producto durante el almacenamiento;
- alta resistencia y propiedades antiperforación para garantizar la seguridad de los productos envasados durante el transporte y el almacenamiento;
- aspecto atractivo de los productos envasados gracias a su gran transparencia y brillo;
- altas propiedades de barrera contra el oxígeno y el vapor de agua, lo que permite alcanzar una vida útil máxima;
- resistencia a altas temperaturas, que permite el sellado solapado de unidades de envasado en equipos de vacío.



Así, la combinación de distintos materiales poliméricos en la estructura del film garantiza la seguridad de los productos, prolongando su vida útil y permitiendo envasar productos alimenticios de distintos tamaños y formas en equipos automáticos de alta velocidad.

La ausencia de sustancias cloradas en la composición del film aumenta el respeto por el medio ambiente de los films **AMISTYLE FT** – por ser la eliminación de envases sin cloro menos perjudicial para el medio ambiente.

La información sobre las características técnicas de los films **AMISTYLE FT** figura en las Especificaciones del producto.

3. SURTIDO

AMISTYLE FT-45 es un film termoretráctil con un espesor de 45 ± 5 μm , diseñado para envasar una gran variedad de productos, como carne refrigerada, productos cárnicos, embutidos, queso madurado, aves, pescado, etc.

AMISTYLE FT-60 es un film termoretráctil con un espesor de 60 ± 8 μm con mayor resistencia a la perforación, recomendado para el envasado de productos con bordes afilados.

AMISTYLE FT-75 es un film termoretráctil con un espesor de 75 ± 8 μm con mayor resistencia a la perforación, recomendado para el envasado de productos con bordes afilados.

Color: incoloro.

Marcaje: es posible la impresión monocolor, multicolor o a todo color con tintas volátiles de base disolvente.

Formas de entrega: rollos en bobinas de cartón de 76 mm de diámetro.



Tabla 1 – Metraje estándar del film en un rollo

Tipo del film	Anchura, mm	Bobinado, m
FT-45	200-700	1000
	701-1400	500
FT-60	200-705	1000
	701-1400	500
FT-75	200-1400	500

4. TECNOLOGÍA DE APLICACIÓN DEL FILM

4.1. Almacenamiento y transporte del film

4.1.1. Almacenar los films en locales cerrados y secos. El almacenamiento debe llevarse a cabo a una distancia de al menos 800 mm de los dispositivos de calefacción, en ausencia de sustancias agresivas de olor fuerte, a una temperatura de +5°C a +35°C y humedad relativa no superior al 80%.

4.1.2. El film debe transportarse a temperaturas no superiores a 40°C, tampoco está permitido exponerlo directamente al sol.

4.1.3. El film almacenado a temperaturas inferiores a 0°C debe mantenerse a temperatura ambiente durante al menos 24 horas antes de su uso sin abrir el envase de fábrica.

4.2. Determinación de la anchura del film

La anchura del film necesaria depende de la forma, la anchura y la altura del producto a envasar y puede calcularse aproximadamente mediante la siguiente fórmula:

$$2 \times (\text{longitud del producto} + \text{altura del producto}) + 40 \text{ mm}$$

4.3. Envasado de productos alimenticios

El envasado de productos alimentarios en los films **AMISTYLE FT** se realiza en una planta de producción cumpliendo los requisitos de las normas y reglamentos de seguridad alimentaria.

El envasado consiste en sellar a temperatura el producto en una bolsa hermética formada a partir de film termorretráctil en modo automático.



El proceso de envasado de productos alimentarios en el film **AMISTYLE FT** incluye etapas:

- formación de un envase retráctil alrededor del producto,
- vacío y soldadura de la unidad de envasado,
- termorretracción.

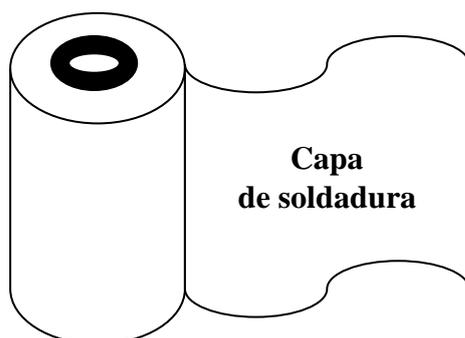
Para garantizar un proceso de envasado estable del producto, seguirán los modos de funcionamiento del equipo de envasado recomendados por el fabricante.

4.4. Formación de bolsas termorretráctiles

El film debe instalarse en el equipo de soldadura automático de acuerdo con los requisitos del fabricante de este equipo según el esquema de llenado.

Los films **AMISTYLE FT** tienen una capa de polietileno (PE) termosoldable situada en la cara interna de la banda del film (Fig. 1).

Figura 1 – Rollo del film AMISTYLE FT



El apilamiento del producto sobre el film **AMISTYLE FT** puede hacerse manual o automáticamente, cuando se apila el producto, es necesario asegurarse de que el tamaño del producto corresponde a la anchura del film. Debe evitarse que el producto penetre en la zona de soldadura del film, ya que esto puede provocar que el envase quede sin vacío.

Controlar que el film esté tenso durante el trabajo.

Los ajustes del equipo (temperaturas de soldadura, número de envases por minuto, etc.) se seleccionan individualmente.

La soldadura debe ser lisa y continua, con una huella clara del elemento de soldadura, sin signos de quemadura del film.

Si la calidad del sellado no es satisfactoria, deben comprobarse las temperaturas de ajuste.

La temperatura de soldadura del film **AMISTYLE FT** varía en función del tamaño, la forma del producto, la velocidad del equipo y el grosor del mismo film, oscilando entre 130 y 170°C.

Se recomiendan temperaturas de 130–170°C para el sellado de costuras longitudinales.

Se recomiendan temperaturas de 130–155°C para el sellado de costuras transversales.

4.5. Envasado al vacío y soldadura

El envasado al vacío de los envases formados con el film **AMISTYLE FT** se realiza en equipos especiales (envasadoras al vacío). Para garantizar un proceso de envasado estable del producto, seguirán los modos de funcionamiento del equipo de envasado recomendados por el fabricante.

La zona de soldadura debe mantenerse limpia durante el trabajo, excluir la presencia de inclusiones extrañas, así como la fusión de la capa protectora del elemento calefactor.

Para mejorar el aspecto del envase, la bolsa con el producto debe colocarse en la zona de vacío sin pliegues sobre la barra y lo más cerca posible de la barra de termosoldadura para evitar su posterior desvacío.

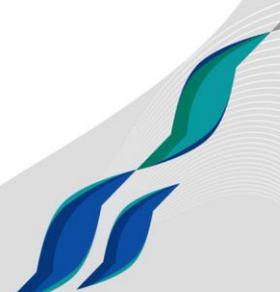
La profundidad de vacío recomendada es del 95–99+ %. La profundidad de vacío se ajusta en función del contenido de humedad del producto. Cuando se envasan productos con un alto contenido de humedad, debe reducirse la profundidad del vacío.

Se recomienda utilizar herramientas especiales para comprobar la estanqueidad de los cordones de soldadura.

4.6. Retracción térmica

La retracción térmica se realiza en cubas de retracción o túneles de retracción sumergiendo el envase con el producto en agua caliente o rociándolo con agua caliente (vapor) con temperatura de 80°C a 95°C durante 2–3 segundos (en función del producto envasado). El equipo debe ser capaz de regular y controlar las condiciones y parámetros del proceso de retracción térmica.

Se recomienda una temperatura de 92°C a 95°C durante 2 a 3 segundos para conseguir la mejor retracción por calor para el envasado de alimentos.



Para obtener mejores resultados al envasar carne refrigerada, se recomienda retractilar a temperaturas de 82–85°C durante 2–3 segundos.

A continuación, el producto envasado puede enviarse para su pesaje, etiquetado y posterior almacenamiento.

4.7. Transporte y almacenamiento de productos

El transporte y almacenamiento de los productos envasados con los films **AMISTYLE FT** se realiza de acuerdo con la documentación normativa para estos productos (GOST, TU).

5. GARANTÍA DEL FABRICANTE

La vida útil del film **AMISTYLE FT** es de 1 año desde la fecha de fabricación hasta la fecha de uso, siempre que se respeten las condiciones de transporte y almacenamiento en los almacenes del consumidor y preservación de la integridad del embalaje de fábrica.





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

