



ATLANTIS-PAK
Líder en soluciones
innovadoras de envasado

FILMS **AMISTYLE**

AMISTYLE BP/CP

Normativa tecnológica



1. UTILIZACIÓN

Este procedimiento operativo describe el envasado de productos alimenticios utilizando los films **AMISTYLE CP** y **AMISTYLE BP**.

Los productos **AMISTYLE CP/BP** son films termosellables de múltiples capas estancas al vapor y al gas, hechos de poliamida, poliolefina, tereftalato de polietileno, EVOH y adhesivo (polietileno modificado) autorizados por el Ministerio de Salud de Rusia para su uso en la industria alimenticia. La calidad de las materias primas utilizadas para la producción de los films está confirmada por certificados de calidad rusos e internacionales.

Los films **AMISTYLE CP/BP** se fabrican de acuerdo con las especificaciones TU 22.21.30-052-27147091-2012 y están destinados al envasado secundario de diversos productos alimenticios (productos cárnicos, carne refrigerada y congelada, aves de corral refrigeradas o congeladas, salchichas y chacinados, pescado refrigerado y congelado, quesos y productos a base de queso) por termoformado al vacío o MAP para extender la vida útil.

Los films **AMISTYLE BP/CP** son adecuadas para su procesamiento en varios tipos de termoformadoras.

La vida útil de los productos alimenticios empaquetados en los films **AMISTYLE BP/CP** será especificada por los fabricantes y aprobada de acuerdo con el procedimiento establecido por la ley.

Consulte las TU 22.21.30-052-27147091-2012 y las Especificaciones del Producto para obtener información sobre las características técnicas, surtido, colores, formas de suministro, opciones de procesamiento, plazos y vida útil de las películas **AMISTYLE BP/CP**.

2. PROPIEDADES Y VENTAJAS DE CONSUMO

La combinación de diferentes materiales poliméricos en la estructura y la orientación biaxial de los films **AMISTYLE BP/CP** permiten:

- excelente sellabilidad de **AMISTYLE BP** y **AMISTYLE CP** entre sí y con otros films dentro de un amplio rango de temperaturas;
- alta robustez y resistencia a la perforación, que preserva la integridad del embalaje durante el transporte y el almacenamiento;



- aspecto atractivo del material de embalaje (transparencia y brillo), lo que hace que la película sea prácticamente invisible en el producto;
- alta barrera al vapor de agua y gases (oxígeno, nitrógeno, dióxido de carbono).

Los films **AMISTYLE BP** se producen mediante un método innovador (orientación biaxial de triple burbuja) que permite el estiramiento durante el termoformado sin adelgazamiento crítico en ciertas áreas.

De este modo, los films combinados **AMISTYLE BP** y **AMISTYLE CP** permiten el envasado de alimentos mediante equipos automáticos de alta velocidad, la conservación de los productos alimenticios envasados en todas las etapas y la prolongación de su vida útil.

La delgadez de los films **AMISTYLE BP/CP** contribuye a su menor impacto ambiental gracias a la menor cantidad de residuos de polímeros.

La ausencia de sustancias que contienen cloro hace que los films **AMISTYLE BP/CP** sean más respetuosos con el medio ambiente gracias a una eliminación más segura del envase.

AMISTYLE BP sirve como film termoformable de fondo para fabricar la bandeja que contiene el producto alimenticio. El film **AMISTYLE BP** también puede utilizarse como película de tapa. El film **AMISTYLE BP** resiste la pasteurización durante 2 horas a 95 °C. **AMISTYLE CP** sirve como el film de tapa utilizado para sellar la bandeja que contiene el producto alimenticio.

3. TECNOLOGÍA DE USO DEL FILM

3.1. Preparación del film

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

3.2. Envasado de alimentos

El envasado de productos alimenticios en films **AMISTYLE BP/CP** debe realizarse en salas de producción que cumplan con los requisitos de las regulaciones y normas de seguridad alimentaria aplicables.



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

La carga de films en equipos automáticos debe realizarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante del equipo y el procedimiento de carga.

Asegúrese de mantener el film bien tensado durante la operación.

La configuración del equipo (temperatura de formado y sellado, número de paquetes por minuto, etc.) debe elegirse caso por caso.

Los films **AMISTYLE BP/CP** tienen una capa termosellable de polietileno (PE) en el lado interior de la banda del film (ver Figura 1 a continuación).

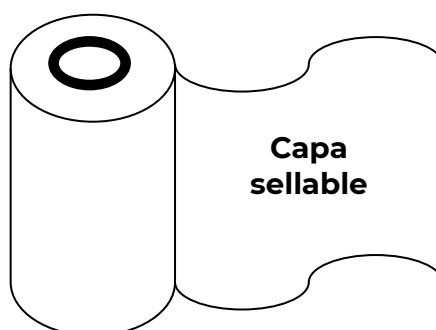


Figura 1 - Rollo del film **AMISTYLE**

El envasado de productos alimenticios con el uso de los films **AMISTYLE BP/CP** incluye los siguientes pasos:

- formado de una bandeja a partir del rollo de película inferior **AMISTYLE BP**;
- colocación de alimentos en las bandejas;
- sellado de las bandejas;
- separación de las bandejas.

3.3. Formado de una bandeja a partir del rollo de película inferior AMISTYLE BP

Las bandejas se producen automáticamente calentando la película de fondo **AMISTYLE BP** alimentada desde el rollo inferior y formando bandejas al vacío y / o utilizando un flujo de aire comprimido (según el diseño de la termoformadora).

La profundidad máxima de la bandeja formada a partir de la película **AMISTYLE BP** depende del número de bandejas formadas por ciclo del equipo.

Tabla 2 – Profundidad máxima de estiramiento
del film AMISTYLE BP

Tipo de film	Formato	Profundidad de formado (mm)
BP-60	2×2	50
	2×3	50
BP-90	1×1	120
	2×1	100
	2×2	70
	2×3	70
	5×1	55
	5×2	55
BP-110	1×1	130
	2×1	100
	2×2	70
	2×3	70
	5×1	60
	5×2	60
BP-90-E	1×1	130
	2×1	105
	2×2	75
	2×3	75
	5×1	65
	5×2	65
BP-120-E	1×1	140
	2×1	110
	2×2	80
	2×3	80
	5×1	70
	5×2	70

El espesor del film debe seleccionarse teniendo en cuenta las características del producto envasado y la profundidad de estirado del film requerida.



Por ejemplo, cuando se utilizan bandejas de 10 a 30 mm de profundidad para envasar perritos calientes, se recomienda utilizar los films **AMISTYLE BP-60/AMISTYLE CP-40**. Las salchichas de 40 a 50 mm de diámetro se deben envasar en el film **AMISTYLE BP-90-E** o **AMISTYLE BP-120-E**, combinado con el film **AMISTYLE CP-50**.

Los ajustes del equipo (temperatura y tiempo de formado y sellado, presión del aire comprimido, etc.) deben seleccionarse caso por caso, porque el tipo de equipo y la condición técnica afectan la calidad del empaque.

Parámetros de termoformado recomendados para el film **AMISTYLE BP**:

Temperatura de formado: 90 - 110 °C;

Tiempo de calentamiento de la película 1 - 4 s.;

Tiempo de estiramiento del film: 0,5 - 2,5 s.;

Presión de estiramiento: 1 - 3 bar.

3.4. Llenado de las bandejas formadas con alimentos

Las bandejas formadas son transportadas por una cinta transportadora al área de dosificación del producto, donde los alimentos se colocan en la bandeja de forma automática o manual.

Durante la dosificación, asegúrese de hacer coincidir el volumen del producto con el tamaño y la forma de la bandeja.

3.5. Sellado de las bandejas

Tras llenar las bandejas con alimentos, la termoformadora utiliza el film de tapa **AMISTYLE CP** para sellarlas, evacuando simultáneamente el aire de los envases o llenándolos con atmósfera modificada (si es necesario). Las bandejas se sellan herméticamente mediante termosellado.

La temperatura de sellado de los films **AMISTYLE BP/CP** varía dependiendo del tipo de equipo y su velocidad de operación, y se encuentra dentro del rango de 130 – 150 °C.

Asegúrese de que el producto no ingrese al área de sellado del film, ya que esto podría causar una pérdida de vacío.

La profundidad del vacío debe estar predefinida de acuerdo con el contenido de humedad del producto. La profundidad del vacío debe reducirse para envasar alimentos muy húmedos.

Las juntas selladas 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.

3.6. Separación de las bandejas

Los paquetes sellados se transportan para corte longitudinal y transversal.

Después de eso, el producto empaquetado se puede enviar para pesar, etiquetar y almacenar.

3.7. Transporte y almacenaje de productos

Los productos envasados en films **AMISTYLE BP/CP** deben transportarse y almacenarse de acuerdo con la documentación estándar aplicable al producto (GOST, TU).

4. APÉNDICES

No hay apéndices en el presente documento.





ATLANTIS-PAK

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

