



ATLANTIS-PAK

Líder en soluciones
innovadoras de envasado

TRIPAS



AMIFLEX Optima

Normativa tecnológica



1. UTILIZACIÓN

Este Procedimiento operativo normalizado describe el proceso para producir salchichas en la tripa **AMIFLEX Optima**.

La tripa **AMIFLEX Optima** es una funda multicapa hecha de poliamida, poliolefina y un adhesivo (polietileno modificado) debidamente autorizados para su uso en la industria alimentaria. La calidad de las materias primas utilizadas para fabricar la tripa multicapa **AMIFLEX Optima** está confirmada por certificados de calidad rusos e internacionales.

La tripa **AMIFLEX Optima** se fabrica con una tecnología original y está diseñada para la producción, transporte, almacenamiento y venta de:

- salchichas y jamones cocidos tradicionales;
- morcillas, salchichas de hígado, y patés;
- quesos de cabeza, gelatinas y jaleas;
- quesos fundidos;
- y otros productos alimentarios.

La característica especial de la tripa **AMIFLEX Optima** es su **permeabilidad selectiva al humo**: durante el ahumado húmedo, la tripa deja pasar ciertas fracciones de humo, gracias a las cuales los productos adquieren el aroma y el sabor ahumados.

La tripa **AMIFLEX Optima** está destinada principalmente a la producción de salchichas cocidas, así como a salchichas semiahumadas y ahumadas cocidas con una alta fracción de masa de humedad residual.

La tripa **AMIFLEX Optima** está destinada, sobre todo, a la venta al por menor de embutidos enteros.

La vida útil recomendada de las salchichas cocidas en la envoltura **AMIFLEX Optima** es de 60 días, la vida útil recomendada de las salchichas cocidas ahumadas y semiahumadas es de 45 días a una temperatura de 0 a 6 ° C y una humedad relativa del aire no superior al 75-78%.°

2. PROPIEDADES Y VENTAJAS

La tripa **AMIFLEX Optima** es una tripa de barrera multicapa y, por lo tanto, tiene todas las propiedades características de estas tripas; las más importantes son:



- **robustez mecánica**, que permite la conformación de salchichas en las clipadoras automáticas y semiautomáticas de alto rendimiento, y garantiza la estabilidad de la forma y un peso fijo de las salchichas a altas velocidades de conformación.

- **termoencogibilidad**, lo que garantiza la ausencia de arrugas en los productos acabados.

- **baja permeabilidad al oxígeno y al vapor de agua**, lo que garantiza la ausencia de pérdidas de peso durante el tratamiento térmico y el almacenamiento de productos cárnicos y embutidos, la estabilidad microbiológica de los productos durante el almacenamiento, la inhibición de procesos de oxidación responsables de la rancidez de las grasas y el cambio en el color natural de los productos cárnicos, y una excelente apariencia de venta (sin pliegues) de productos terminados a lo largo de la vida útil.

- **seguridad fisiológica**, porque la tripa AMIFLEX Optima es resistente al daño microbiológico, porque los materiales utilizados para fabricarla no pueden ser dañados por las bacterias y los moldes fúngicos.

La tripa **AMIFLEX Optima** se distingue de otras fundas de barrera multicapa por las siguientes propiedades:

- **permeabilidad selectiva al humo**. Durante el ahumado en húmedo, la tripa deja pasar ciertas fracciones de humo, gracias a las cuales los productos adquieren el aroma y el sabor ahumados. La tripa **AMIFLEX Optima** es impermeable al vapor de agua, por lo tanto, no hay deshidratación del producto durante el tratamiento térmico y no se forma costra en la superficie del producto.

Las características técnicas de la tripa **AMIFLEX Optima** se pueden encontrar en la especificación del producto y en las TU 22.21.29-010-27147091-2000 (equivalentes a las TU 2290-010-27147091-2000).

3. SURTIDO

La tripa se suministra en dos versiones:

AMIFLEX Optima

Calibre 29 – 120 mm

AMIFLEX Optima-C

Calibre 29 – 120 mm

Colores de la tripa: ver el catálogo de colores.



La tripa se puede utilizar para impresión a una o dos caras, monocromática, policromática o CMYK con tintas a base de solventes volátiles o tintas de curado UV.

La impresión se aplica por el método flexográfico. Las tintas son resistentes a la ebullición, las grasas y los impactos mecánicos.

Formas de suministro:

- rollos;
- sticks" de tripa plisada.

La tripa **AMIFLEX Optima** se puede suministrar en forma de sticks de tipo R2U; Las superficies de esta tripa se pre-tratan con una solución especial. La tripa de tipo R2U no se puede usar para la impresión UV.

La tripa **AMIFLEX Optima-C** de tipo R2U no se suministra.

4. TECNOLOGÍA DE USO DE LA ENVOLTURA

4.1. Almacenamiento y transporte de la tripa

4.1.1. La tripa debe almacenarse en su embalaje original en habitaciones secas, limpias y frescas que cumplan con las normas sanitarias e higiénicas aplicables a la industria de procesamiento de carne (a una temperatura de 5 °C a 35 °C y a una humedad relativa del aire no superior al 80%).

4.1.2. Se recomienda abrir el empaque del fabricante solamente antes de usar la tripa.

4.1.3. Durante el almacenamiento y el transporte, no exponga la tripa a altas temperaturas ni a la luz solar directa.

4.1.4. Si la tripa se almacenó a una temperatura bajo cero, antes de usarla, manténgala en su embalaje original a temperatura ambiente durante al menos 24 horas.

4.1.5. Nunca deje caer las cajas que contienen las tripas ni las someta a impactos.

4.1.6. Durante todo el ciclo tecnológico, tenga cuidado de no dañar la tripa.

4.1.7. El transporte de la tripa debe realizarse a una temperatura no superior a +40 °C, con la protección contra la luz solar directa.



4.2. Preparación de la envoltura para su uso

Para dar elasticidad a la tripa y asegurar un embutición uniforme, remoje previamente la tripa **AMIFLEX Optima** en agua potable (SanPiN 2.1.4.1074-01 "Agua potable. Requisitos de higiene para la calidad del agua en sistemas centralizados de suministro de agua potable. Control de calidad. a una temperatura de 25 a 30 °C. °

Se debe tener especial cuidado para garantizar que el agua ingrese al interior del tubo y humedezca la superficie exterior e interior de la tripa.

Las tripas no plisadas se deben cortar en secciones de la longitud requerida antes de remojarlas. Mantenga el carrete vertical durante todo el desenrollado para evitar cualquier daño a los extremos.

La tripa plisada debe remojada sin quitar la red.

Tiempo de remojo de la tripa:

- no menos de 30 minutos para tripas cortadas en secciones;
- no menos de 60 minutos para tripas plisadas.

4.3. Preparación del relleno

Durante el tratamiento térmico, el relleno de salchichas, que se encuentra dentro de la tripa **AMIFLEX Optima**, no pierde humedad; por lo tanto, el cálculo de la cantidad de agua añadida al relleno durante el corte debe realizarse teniendo en cuenta las propiedades de permeabilidad de la tripa a la humedad.

La tripa **AMIFLEX Optima** es impermeable al vapor de agua y no hay deshidratación del producto durante el tratamiento térmico y el almacenamiento, por lo que se recomienda reducir la humedad añadida en un 10% del peso del relleno, en promedio, en comparación con las recetas para las fundas naturales, de colágeno o reforzados con viscosa.

Cuando se desarrollan nuevas recetas, la cantidad de agua agregada debe determinarse de acuerdo con las propiedades de retención de humedad de los aditivos utilizados (como emulsionantes, estabilizadores, gelificantes, proteínas vegetales, etc.), la calidad de las materias primas, y el estado técnico del equipo, prestando especial atención a la retención óptima de proteínas, grasas y agua.

Todos los acciones tecnológicas destinadas a aumentar la retención de humedad (mayor rendimiento) conducen a un aumento de la presión interna del relleno durante el tratamiento térmico.



Rellenos con más sustitutos de la carne se hinchan más. Para mantener la capacidad del relleno para retener la humedad y evitar la ruptura de la tripa durante el tratamiento térmico, se recomienda agregar todos los aditivos que retienen la humedad en la cortadora de carne, no en forma seca. pero en forma de geles o emulsiones.

4.4. Embutición de salchichas

La tripa **AMIFLEX Optima** está destinada a equipos de embutición y clipado automáticos o semiautomáticos.

Nunca perforar los embutidos (pinchar la tripa). La tripa se romperá después de perforarla.

Se recomienda embutir la tripa **AMIFLEX Optima** con relleno de salchicha con un sobrellenado del 10% para garantizar un buen aspecto de los productos terminados, aumentar la capacidad y reducir el riesgo de formación de burbujas de agua y grasa;

- Si se usa una red sobre el embutido en la tripa **AMIFLEX Optima**, el sobrellenado debe ser del **20 - 25%**.

Cuando se realiza la embutición, se debe tener en cuenta que la diferencia entre el tamaño nominal de la tripa y el tamaño embutido depende no solo de las propiedades de la tripa en sí, sino también de la consistencia y la temperatura del relleno, el presión de embutición y el modo de enfriamiento después del tratamiento térmico. Por ejemplo, si el relleno tiene una buena capacidad de retención de humedad o hinchamiento, se recomienda reducir ligeramente la tasa de sobrellenado de la tripa en comparación con el tamaño nominal para evitar la ruptura de la tripa durante el tratamiento térmico.

Los clips utilizados deben permitir una sujeción segura de los extremos de las salchichas, sin dañar la envoltura. Para garantizar la correcta fijación de los clips, siga las recomendaciones de los fabricantes de las clipadoras. Consulte la Tabla 1 para las recomendaciones sobre la selección de clips para las tripas **AMIFLEX Optima**.



Tabla 1

Calibre	POLY-CLIP		TIPPER TIE	TECHNOPACK		KOMPO	KORUND
	Clip paso 15 paso 18	Clip serie S	Clip paso 15 paso 18	Clip serie E	Clip serie G	Clip serie	
29 - 40	15-7-5×1.5 18-7-5×1.75 15-8-5×1.75	625 628 735	15 /7-5×1.5 18 /7-5×1.75 15 /8-5×1.5	210 220 410	175 370	B 1, BP 2	XE210 XE220 220 2,5x13,6x14
45 - 50	15-7-5×1.5 15-8-5×1.75 18-7-5×1.5	628 735	15 /7-5×1.5 15 /8-5×1.5 18 /7-5×1.75	210 220 410	175 370	B 2, BP 2	XE 210 2,5x13,6x14
55 - 60	15-7-5×1.5 15-8-5×1.75 18-7-5×1.5	628 632 735	15 /7-5×1.5 15 /8-5×1.75 18 /7-5×1.75	210 220 410	175 370	B 2, BP 2	XE220 220 2,5x13,6x14 2,5x13,6x15
65 - 70	15-8-5×1.5 18-7-5×1.5	628 632 735	15 /8-5×1.75 18 /7-5×1.75	220 410	175 370	B 2, BP 2	XE220 220 2,5x13,6x15
75 - 80	15-9-5×1.75 18-9-5×2.0	632 638 735 844	15 /9-5×1.75 18 /9-5×2.0	220 410	175 200 370	B 2, BP 2 B3, , BP3	XE 220 2,5x13,6x15 2,5x13,6x16
85 - 100	15-10-5×2.0 18-9-5×2.0 18-10-5×2.5	740 844	15 /10-5×2.0 18 /9-5×2.0 18 /10-5×2.5	220 420	200 370	-	XE 220 2,5x13,6x15 2,5x13,6x16
105-120	15-10-5×2.0 15 -11-5×2.0 18-11-5×2.0 18-12-5×2.2	740 744 844	15 /10-5×2.0 15 /11-5×2.0 18 /10-5×2.5 18 /12-5×2.5	220 230 420	200 225 370 390	-	-

Las clipadoras POLY-CLIP FCA, TIPPER TIE TT1815, TT1512, SVF 1800 y KOMPO KN-501 usan matrices, cada una de las cuales corresponde a un cierto tipo de clip indicado en la Tabla. Para determinar si el clip coincide con la matriz, consulte las recomendaciones del fabricante y la descripción técnica de la clipadora.

4.5. Tratamiento térmico

La permeabilidad selectiva al humo de la tripa **AMIFLEX Optima** significa que, en condiciones de alta humedad y temperatura, la tripa **AMIFLEX Optima** permite el paso de fracciones de humo tecnológico en estado disuelto, responsables del sabor y el aroma de las salchichas. Bajo condiciones húmedas de ahumado, no se produce la coloración o la formación de una corteza coagulada en la superficie de las salchichas. Por lo tanto, ahumar salchichas en la envoltura **AMIFLEX**



Optima no se considera como un medio para preservar el producto, sino como un medio para aromatizar la superficie de la envoltura y la superficie de las salchichas.

El tratamiento térmico de salchichas cocidas, ahumadas y semiahumadas en la envoltura **AMIFLEX Optima** se puede llevar a cabo en cámaras de calor de diferentes tipos, pero los mejores resultados se obtienen usando cámaras de calor programables.

El tratamiento térmico de las salchichas en la tripa **AMIFLEX Optima** consta de las siguientes etapas:

- calentamiento a temperaturas moderadas: de 45 a 50 °C para garantizar una coagulación lenta de las proteínas y una redistribución de la temperatura en todo el volumen;

- secado a temperaturas de 55 a 60 °C y una humedad relativa de 15 a 20% para evaporar la humedad de la superficie de la tripa con el fin de facilitar la difusión de las sustancias del humo tecnológico dentro del producto;

- ahumado en húmedo (cocción con humo) a las temperaturas de 65 a 75 °C y la humedad relativa de 60 a 85%;

- cocción hasta que el producto esté listo para comer (72 °C en el núcleo del producto durante 10 a 15 minutos);°

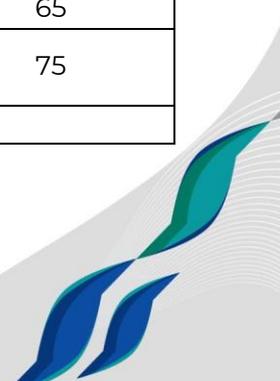
- enfriamiento - rociar agua fría para reducir la temperatura en el núcleo del producto a 25 - 35 ° C. Después de rociar, las salchichas deben secarse al aire antes de trasladarlas a un almacén frigorífico.°

Cada fabricante elige las condiciones de tratamiento térmico de acuerdo con las cámaras de calor utilizadas, el tamaño de la tripa y las características del relleno.

Por ejemplo, consulte a continuación las condiciones para el tratamiento térmico de salchichas cocinadas en la tripa **AMIFLEX Optima**, calibre 65, en la cámara de calor RexPol.

Tabla 2

Etapa del proceso	Temperatura, °C	Tiempo, min	Humedad medida, %
Secado	50	20	25
Cocción 2 (con humo)	55	20	60
Cocción 2 (con humo)	65	20	65
Cocción 2	78	Hasta que el producto esté listo para comer	75
Tiempo total		130 minutos	



4.6. Transporte y almacenamiento de salchichas

El transporte y almacenamiento de productos en la tripa **AMIFLEX Optima** se realizarán de acuerdo con la documentación reglamentaria aplicable a dichos productos (GOST, TU).

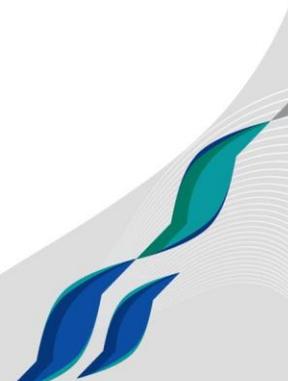
5. GARANTÍAS DEL FABRICANTE

5.1. El fabricante garantiza la conformidad de la envoltura con los requisitos de las especificaciones sujeto al cumplimiento de las condiciones de transporte y almacenamiento requeridas en el almacén del usuario y la preservación de la integridad del embalaje original.

5.2. La vida útil de la tripa sin la impresión UV es de 3 años de la fecha de fabricación, siempre que se respeten las condiciones de transporte y almacenamiento en la empresa del consumidor, y que el embalaje del fabricante se mantiene intacta.

5.3. La vida útil de la tripa con la impresión UV es de 2 años de la fecha de fabricación, siempre que se respeten las condiciones de transporte y almacenamiento en la empresa del consumidor, y que el embalaje del fabricante se mantiene intacta.

5.4. La vida útil de la tripa en la versión R2U es de 6 meses de la fecha de fabricación, siempre que se respeten las condiciones de transporte y almacenamiento en la empresa del consumidor, y que el embalaje del fabricante se mantiene intacta.





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

