

Технологические рекомендации по использованию высокобарьерных вакуумных термоусадочных пакетов «СЛАВА ТВ»

«СЛАВА ТВ» — термоусадочные высокобарьерные вакуумные пакеты.

Предназначены:

Для вакуумной упаковки колбас и мясных деликатесов, как порционных кусков, так и в нарезанном виде, порционных кусков мяса, птицы, а также полуфабрикатов из них, рыбных изделий и полуфабрикатов, порционных нарезок сыра и сыров без созревания.

Ассортимент:

Пакеты выпускаются с донным сварным швом, прямым и полукруглым. Ширина пакета от 80 мм до 600 мм, длина до 900 мм. Толщины 40, 45, 70, 75, 90 мкм. Возможно изготовление на ленте.

Преимущества:

- повышенная механическая прочность;
- стойкость к проколу (толщина пакета 70, 75 и 90 мкм — позволяет упаковывать продукцию с костью);
- высокие термоусадочные свойства;
- три стандарта термоусадочных показателей от 25 до 45%;
- термостойкость наружного РА слоя, за счет чего пакеты не склеиваются друг с другом при фасовке и сварке пакетов в пачках;
- отсутствие хлорсодержащих веществ;
- высокие барьерные свойства (достигаются за счет барьерного слоя EVON и позволяют максимально увеличить сроки хранения продукции);
- отсутствие талька;
- удобство в использовании, т. к. нет слипания пакетов между собой и внутри;
- высокая прозрачность;
- универсальность применения.

Рекомендации по применению:

1. Выбор необходимого типоразмера пакетов:

Для определения ширины (S) пакета измеряют периметр упаковываемого продукта ($P_{\text{ш}}$) в наиболее широкой его части. Расчет ширины пакета:

$$S = P_{\text{ш}} \times 0,55 \text{ (мм)};$$

Для определения длины (L) пакета измеряют периметр упаковываемого продукта ($P_{\text{дл}}$) в наиболее длинной его части. Расчет длины пакета:

$$L = P_{\text{дл}} / 2 + 80 \text{ (мм)}.$$

2. Фасовка и вакуумирование:

- для упаковки продукции в пакеты «СЛАВА ТВ» может быть использовано практически любое оборудование для вакуумной упаковки;
- пакет с помещенным в него продуктом необходимо расположить в вакуумной машине таким образом, чтобы продукт как можно ближе прилегал к термосваривающей планке. Это обеспечит плотное прилегание плёнки к продукту и улучшит его внешний вид;
- при укладке пакета на планке необходимо избегать складок во избежание последующего развакуумирования;
- не допускается упаковка продукции с нехарактерным изменением цвета, наличием серых пятен, а также продукции, хранившейся при минусовой температуре. Мясная продукция перед упаковкой должна иметь температуру в толще не ниже 0°C и не выше 6°C;
- при вакуумном упаковывании глубина вакуума должна составлять 95–98%;
- время термозапечатывания упаковки должно составлять 1,5–2 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.

3. Термоусадка:

- упаковки (пакеты) после вакуумирования направляют на термическую усадку, которая осуществляется путем погружения пакета с продукцией в горячую воду с температурой 95°C на 2–3 секунды;
- после термической усадки пакеты с упакованной продукцией должны быть «высушены» путем обдува воздухом или протерты сухой чистой тканью;
- после термической усадки упаковка должна плотно облегать продукт и не иметь воздушных пустот (карманов).

4. Хранение упакованной продукции:

- хранение упакованной продукции осуществляется согласно требованиям технологической инструкции на производство данного вида продукта.

Транспортировка и хранение пакетов:

- температура в помещении от 5 до 35°C;
- хранить в отгрузочной таре в крытых прохладных складских помещениях без повреждения упаковки на расстоянии не менее 1 метра от нагревательных приборов;
- пакеты, хранившиеся при температуре ниже 0°C, перед применением выдержать при комнатной температуре не менее суток;
- гарантийный срок хранения 1 год.