

Технологические рекомендации по использованию вакуумных трехшовных пакетов «СЛАВА СБ»

«СЛАВА СБ» — трехшовные пакеты среднебарьерные.

Предназначены:

Для упаковки скоропортящихся пищевых продуктов (мясных и колбасных изделий, рыбы, морепродуктов, птицы, сыров и многого другого) в вакуум с целью значительного увеличения сроков хранения и сохранения привлекательного внешнего вида продуктов питания.

Структура пакетов «СЛАВА СБ» — PЕТ//PЕ. Предназначены для упаковки продуктов в вакуум, а также для продуктов, которые будут подвергаться заморозке (например, использование под пельмени). Выпускаются пакеты с PЕТ разной толщины 12 и 23 мкм с повышенной прочностью.

Структура пакетов «СЛАВА СБ» — PА/PЕ (выдув). Основное предназначение — рыбная промышленность, так как пакеты имеют повышенную эластичность.

Структура пакетов «СЛАВА СБ» — PА/PЕ (каст). Предназначены для крупновесовой фасовки мясной продукции. Повышенная прочность на прокол, удар и разрыв, превосходная оптика.

Структура пакетов «СЛАВА СБ» — OPA/PЕ. Предназначены для фасовки рыбной и мясной продукции. Повышенная прочность на прокол, удар и разрыв, превосходная оптика.

Ассортимент:

Пакеты выпускаются трехшовные. Ширина от 80 мм до 800 мм, длина до 800 мм. Толщины «СЛАВА СБ» — PЕТ//PЕ от 45 мкм до 120 мкм; «СЛАВА СБ» — PА/PЕ от 60 мкм до 120 мкм. Возможно изготовление по индивидуальным размерам, а также нанесение флексопечати, количество цветов 8+8.

Преимущества:

- повышенная механическая прочность, стойкость к проколу, возможность упаковывать изделия с костью;
- прозрачность;
- отсутствие хлорсодержащих веществ.

Рекомендации по применению пакетов «СЛАВА СБ»

для упаковывания продукции в вакуум:

1. Для упаковки продукции в пакеты «СЛАВА СБ» может быть использовано практически любое оборудование для вакуумной упаковки;
2. Перед помещением необходимого количества продукции в вакуумный пакет необходимо проверить место сварки — оно должно быть чистым. После этого

пакет с продукцией помещается в камеру вакуумной машины. Во время укладки пакета на сваривающую планку необходимо избегать складок пакета во избежание последующей развакуумации. Нельзя упаковывать продукт, хранившийся при минусовой температуре;

3. При вакуумном упаковывании глубина вакуума должна составлять 95–98%;
4. Время термозапечивания упаковки подбирается опытным путем, но исходя из практики оно составляет 2–3 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;
5. После завершения процессов вакуумации необходимо проверить, достигнут ли желаемый вакуум в пакете, а также качественно ли прошла сварка шва. Далее продукцию можно отправлять для взвешивания, этикетирования и хранения.

Транспортировка и хранение пакетов:

- температура в помещении от 5 до 35°C;
- не рекомендуется подвергать пакеты при хранении и транспортировке воздействию высоких температур, прямых солнечных лучей;
- пакеты, хранившиеся при температуре ниже 0°C, перед применением выдержать при комнатной температуре не менее суток;
- гарантийный срок хранения 1 год.