

Технологические рекомендации по использованию пакетов для упаковки продукции в МГС «СЛАВА ВБ»

«СЛАВА ВБ» — трехшовные пакеты высокобарьерные.

Предназначены:

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

Высокие барьерные свойства пакетов достигаются наличием слоя EVOH (сополимер этилена и винилового спирта).

Структура пакетов:

PET//PE/EVOH/PE;

PET//PE/PA/EVOH/PA/PE.

Ассортимент:

Пакеты выпускаются трехшовные. Ширина от 80 мм до 800 мм, длина до 800 мм. Толщины 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;
- универсальность применения (возможна упаковка как в модифицированную газовую среду, так и в вакуум);
- прозрачность;
- отсутствие хлорсодержащих веществ;
- низкая кислородопроницаемость.

Рекомендации по применению пакетов «СЛАВА ВБ» для упаковывания продукции в модифицированную газовую среду:

1. Выбор газа или газовой смеси.

Газ или смесь газов поставляются на производство в баллонах, готовых к использованию. При выборе газовой смеси необходимо следовать рекомендациям производителя газов, в случае их отсутствия необходимо применять пропорции согласно таблице.

Газовые смеси, которые рекомендуется использовать для создания модифицированной газовой среды

Упаковываемый продукт	Концентрация газов в смеси, масс. %			Срок хранения, дней	Примечание, при °С
	O ₂	CO ₂	N ₂		
Мясо и мясные продукты					
Свежее красное мясо	60–85	15–40	—	10–15	0–2
	60–70	20–25	5–10	12–15	
Свежий мясной фарш	30–40	30–40	30–40	8–12	0–2
Вареное/вяленое мясо, нарезка	—	20–35	65–80	30–60	2–5
Вареная колбаса/ветчина		30–40	60–70	30–50	2–5
Копченая колбаса/ветчина		20–30	70–80	40–60	2–5
Колбасы/салами	—	10–20	80–90	60–80	2–5
Жареная колбаса	—	20–30	70–80	30–40	2–5
Птица	—	25	75	15–20	0–2
	20–30	20–30	40–60	15–20	
	40–50	20–30	20–30	15–20	
Рыба, морепродукты					
Различные виды рыб	10–30	40–60	10–30	10–20	0–2
	—	40–50	50–60	10–20	
Селедка, жирная рыба	—	60	40	20–30	0–2
Лосось, камбала, карп	20	60	20	10–20	0–2
Форель	15–30	15–20	50–65	10–20	0–2
Копченая рыба	—	10–20	80–90	20–40	2–5
Креветки, ракообразные	5–10	50–70	20–45	10–20	0–2
Сыры, масло					
Мягкий сыр	—	20–30	70–80	20–30	2–6
Твердый сыр	—	70–100	0–30	25–40	2–5
Твердый сыр (нарезка)		20–30	70–80	20–30	2–5
Сливочное масло	—	70–100	0–30	20–30	2–6
Кулинарные изделия					
Пельмени, лазанья, изделия из теста	—	70–100	0–30	30–40	2–5
Пицца	—	70–80	20–30	30–40	2–5
	—	40–50	50–60	30–40	2–5
Пирожки с мясом, квашеной капустой, грибами и др.	—	20–50	50–80	30–40	2–6
Немолочные пирожные	—	60	40	40–60	
Молочные пирожные	—	—	100	30–60	
Вареники с творогом	—	70–80	20–30	30–40	2–5

Упаковываемый продукт	Концентрация газов в смеси, масс. %			Срок хранения, дней	Примечание, при °С
	O ₂	CO ₂	N ₂		
Кондитерские изделия					
Бисквиты	—	—	100	4–6 мес.	
Песочное печенье	—	—	100	30–60	
Хлебобулочные изделия, изделия из теста					
Хлеб	—	70–80	20–30	60–90	
Хлеб для тостов	—	80–100	0–20	60–100	
Макаронные изделия (свежеприготовленные)	—	—	100	40–50	
Изделия из свежего теста	50	50	—	40–50	
Другие продукты					
Обезвожен./жареные продукты питания	—	—	100	6–12 мес.	
Кофе молотый	—	—	100	6–12 мес.	
Сухое молоко	—	—	100	12 мес.	
Фруктовые соки	—	—	100	6–12 мес.	
Чипсы, снеки	—	—	100	6–9 мес.	
Орехи, фисташки, семечки	—	—	100	6–12 мес.	

2. Расчет размера пакета.

Расчет размера пакета, предназначенного для упаковки продуктов, осуществляется в зависимости от массы и размера упаковываемого продукта. Расход газовой смеси составляет от 50 до 100 мл/ на 100 г продукта. Для обеспечения необходимого заполнения пакета газовой смесью объем упаковываемого продукта должен занимать не менее 1/2 и не более 2/3 объема пакета. Также следует учитывать, что часть длины пакета уйдет на запайку и этот размер может быть от 80 до 200 мм.

3. Упаковка:

- Необходимо укладывать пакет в камеру машины таким образом, чтобы трубки продува газовой смесью находились прямо напротив открытой части пакета для наилучшего наполнения пакета. Во время вакуумирования пакета глубина вакуума должна составлять 95–98%;
- Количество газа подбирается таким образом, чтобы пространство между пакетом и продуктом было полностью заполнено без вздутия самого пакета;
- Время термосваривания упаковки подбирается опытным путем, но исходя из практики оно составляет 2–3 сек. при температуре сварки 110–130°C. Сварной шов должен быть непрерывным, с четким и равномерным отпечатком сварочного элемента.

4. Контроль качества упаковки:

- Проверить, достигнуто ли желаемое наполнение упаковки. Проверить качество сварного шва, наличие складок на шве не допускается;
- В случае нарушения герметичности упаковки продукция подлежит возврату на повторную упаковку.

Транспортировка и хранение пакетов:

- температура в помещении от 5 до 25°C, относительная влажность не более 70%;
- хранить в отгрузочной таре;
- 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.