

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 а так же под пастеризацию 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 термозапечатывания 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:

Пакеты транспортируют любым видом транспорта в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Пакеты хранят в крытых складских помещениях без повреждения упаковки, исключая попадание прямых солнечных лучей, без посторонних запахов при температуре от 10°C до 35°C, относительной влажности 10-90% на расстоянии не менее 1м от нагревательных приборов. Условия хранения должны исключать возможность механического повреждения материала. Нарушение упаковки не допускается.

Перед использованием пакеты должны быть выдержаны при комнатной температуре 18-30°C, влажности 40-75% не менее суток для кондиционирования.

По истечении гарантийного срока хранения пакеты проверяют на соответствие требованиям настоящих технических условий. По результатам проверки должно быть принято решение: установление нового срока хранения, списание или перевод в другую категорию