

Вказівки по використанню

Пакети термоусадкові ПентаТерм®



Призначення . Термоусадкові пакети виготовляються по ТУ У 25.2-20620489-008-2004, призначені для упаковки м'яса всіх видів тварин без кісток, в охолодженому вигляді , ковбасних виробів без кісток, рибних виробів, сирів без дозрівання.

Гарантійний термін придатності пакетів – 24 місяці з дати виготовлення.

Зберігання на підприємстві

Пакети повинні зберігатися в сухих і чистих приміщеннях, які відповідають санітарно-гігієнічним нормам. Температура в приміщенні не повинна перебільшувати 25°C і відносна вологість повітря не більше 80% на відстані не менше 1м від нагрівальних приладів. Під час зберігання не рекомендовано піддавати коробки з пакетами різким перепадам температури.

Категорично забороняється піддавати коробки з пакетами поштовхам, ударам, впливу прямих сонячних променів. Пакети, які зберігалися при температурі нижче 0°C, перед використанням необхідно витримати при кімнатній температурі не менше однієї доби. Відкриту упаковку з пакетами необхідно використати протягом однієї доби.

Транспортування пакетів

Під час транспортування забороняється піддавати ящики з пакетами впливу високих температур більше 25°C і впливу прямих сонячних променів.

Підготовка пакетів до використання

При відкритті транспортної упаковки не допускати надрізів, надсічок, пошкодження пакетів.

При підготовці пакетів необхідно правильно вибрати типорозмір в залежності від розміру упакованого виробу з метою найбільш щільного облягання виробу.

Рекомендовано відкривати необхідну кількість упаковок за 1 годину перед їх використанням.

Розрахунок розміру пакету

Розрахунок розміру пакету визначається за формулою, з врахуванням кроку , який використовується при зварюванні пакетів 5 мм. Наприклад: розрахункова ширина пакету за формулою дорівнює 163мм. Пакет може вироблятися по ширині 160,165,170мм, і т. д. Виходячи із особливостей і форми виробу, клієнт досвідченим шляхом вибирає розмір пакету, який забезпечить вільне ковзання виробу при упаковці і облягання виробу після усадки.

Розрахунок пакету: Ш+Д (ширина + довжина)

Для того, щоб підібрати необхідний розмір пакету, необхідно по розмірам виробу, який пакують, визначити ширину і довжину пакету.

1. Для визначення ширини (Ш) пакету виміряють периметр виробу, який пакують (Рш) в найбільш широкій його частині.

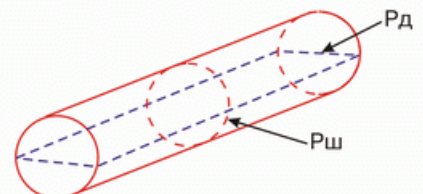
Розрахунок ширини пакету:

$$\text{Ш} = \text{Рш} * 0,55 \text{ (мм)}$$

$$\text{Ш} = 360 * 0,55 \text{ (мм)} \approx 200 \text{ мм}$$

2. Для визначення довжини (Д) пакету виміряють периметр продукту (Рд), який пакують у найбільш подовженні його частині:

$$\text{Д} = \text{Рд} / 2 + 80 \text{ (мм)}$$



$D = 400 / 2 + 80 = 280 \text{ мм}$

Для даного виробу розмір пакету становить 200 x 280 мм.

Упаковка і вакуумування

Процес упаковки повинен проводитися у відповідності з вимогами ТВ, ТІ, вказівок, технологічних схем по вакуумному пакуванню ковбасних виробів, м'яса всіх видів тварин, птиці в термоусадкові пакети.

Продукція, яка підлягає пакуванню в термоусадкові пакети, повинна бути оглянута.

Не допускається упаковка продукції, яка зберігалася з нехарактерною зміною кольору, наявністю сірих плям, кісток, а також продукція, яка зберігалася при мінусовій температурі. **Продукція з жорсткими краями, з декоративною обсыпкою, куриний асортимент (з включенням кісток) рекомендовано пакувати у пакети ПентаВак.**

Перед пакуванням ковбасні вироби повинні бути вивільнені від шпагату, металевих скріпок, штучної оболонки (целофану), інші штучні оболонки допускається залишати на виробі. Крім стандартних і нестандартних порцій допускається пакування продукції в пакети цілими виробами, масою нетто від 100г до 2000г.

Не допускається пакування виробів в пакети групою!

М'ясна продукція перед пакуванням повинна мати температуру в товщі не нижче 0°C і не вище 6°C. Виріб, який підлягає пакуванню, поміщають у пакет таким чином, щоб вільний кінець був не менше 4 см і спадав за зварювальну плівку.

Необхідно дотримуватися вимог по експлуатації пакувального обладнання, контролюючи наступні параметри:

- стан захисного покриття нагрівального елемента (зварювальної планки). **Своєчасно очищати і при необхідності міняти тефлонове покриття планки;**
- відсоток вакуумування (в залежності від виду упакованого виробу);
- час зварювання основного шву і перфорації (відокремлення залишків матеріалу пакету);
- порядок розміщення виробу (відрегулювати висоту пластин, які знімаються (вкладки), по висоті напаяних планок, до половини виробу).
- якість зварювального шву.

Режими вакуумування і зварювання підбирається досвідченим шляхом.

Виріб в пакеті розміщують як можна ближче до термозварювальної планки. Це дозволить забезпечити щільне облягання виробу пакувальною плівкою після усадки. Необхідно слідкувати за тим, щоб зона зварювання була чистою.

Не допускається попадання виробу в зону зварювального шву, а також появи зморшок і складок на зварному шві упаковки.

Зварювальний шов вакуумної упаковки повинен бути неперервним з рівномірним відтиском зварювального елемента пакувальної машини. Це виключить можливість подальшого розвакуування пакету.

Пакети не призначені для зварювання «внапуск», складання один на одного.

Термоусадка пакету з виробами виробляється шляхом занурення його в гарячу воду або зрошенням гарячої води з температурою від 90°C до 93°C протягом 2-3 сек. Температура усадки вибирається досвідченим шляхом в залежності від упакованого виробу і марки пакету (див. технологічну схему). Процес термоусадки дозволяє згладити складки і нерівності пакету, які появляються після вакуумування. Упаковка облягає по контуру виробу, посилюється прозорість пакету і колір виробу. Упакований виріб після усадки і висихання складається в тару. Гранична маса Нетто не більше 20 кг.

Зберігання упакованої продукції

Зберігання упакованих виробів, проводиться відповідно вимогам технологічної інструкції на виробництво даного виду виробу.

Термін придатності упакованої під вакуумом продукції (з подальшою усадкою) з моменту закінчення технологічного процесу, в тому числі на підприємстві виробнику, визначені в ТВ і в залежності від асортименту, порції складають від 6 до 40 діб.

Асортимент, умови пакування, терміни зберігання продукції в пакетах повинні бути узгодженні з територіальними органами контролю за місцем розташування підприємства.