



ATLANTIS-PAK
Líder en soluciones
innovadoras de envasado

FILMS **AMISTYLE**

AMISTYLE MB, HB, HP

Normativa tecnológica



1. UTILIZACIÓN

Este Procedimiento operativo normalizado describe el proceso de fabricación de productos alimenticios utilizando los films termosellables multicapa **AMISTYLE MB, MB-T, MB-E, HB** y **HP** en diversos tipos de equipos automáticos de proceso continuo:

- sistemas verticales de moldeo y clipado;
- máquinas automáticas de termosellado horizontales con clipadoras.

Los films **AMISTYLE MB, MB-T** y **MB-E** están hechos de poliamida, poliolefina y un adhesivo (polietileno modificado).

El film **AMISTYLE HB** está compuesto de poliamida, poliolefina, un adhesivo (polietileno modificado) y EVOH (copolímero de etileno y alcohol vinílico).

El film **AMISTYLE HP** está basado en poliamida.

Los materiales utilizados para producir los films **AMISTYLE MB, MB-T, MB-E, HB** y **HP** están autorizados para su uso en la industria alimentaria por el Ministerio de Salud Pública de la Federación Rusa. La calidad de las materias primas está confirmada por certificados de calidad rusos e internacionales.

Los films **AMISTYLE MB, MB-T, MB-E, HB** y **HP** se fabrican según sus recetas originales y son adecuadas para la producción, el transporte, el almacenamiento y la venta de los siguientes alimentos de consistencia pastosa:

- productos lácteos (requesón, productos a base de requesón, crema agria, yogur, salchichas de queso ahumadas y no ahumadas, leche condensada, helado, mantequilla, cremas para untar);
- productos cárnicos (carne picada, salchichas cocidas y de hígado, patés);
- productos de aceites y grasas (mayonesa, margarina, grasas);
- conservas (salsas, pasta de tomate, mermeladas, etc.).

La vida útil de los productos alimenticios empaquetados en los films **MB, MB-T, MB-E, HB** y **HP** será especificada por los fabricantes y aprobada de acuerdo con el procedimiento establecido por la ley.

2. PROPIEDADES Y VENTAJAS DE CONSUMO

Los films **AMISTYLE MB, MB-T** y **MB-E** están destinados a productos que no se someten a procesamiento térmico.



El film **AMISTYLE MB-T** es adecuado para productos sometidos a procesamiento térmico dentro del rango de temperatura de 70 a 100 °C.

El film **AMISTYLE MB-E** presenta una mayor resistencia, incluyendo resistencia a la perforación.

El film **AMISTYLE HB** está destinado a productos sensibles al oxígeno o a productos con una vida útil prolongada.

AMISTYLE HP es un film permeable al humo para productos sometidos a ahumado (por ejemplo, salchichas de queso ahumadas).

Gracias a la cuidadosa selección de la combinación de polímeros y al uso de la orientación biaxial, los films **AMISTYLE MB, MB-T, MB-E, HB** y **HP** presentan las siguientes características:

- **resistencia mecánica**, que permite la formación de piezas mediante el uso de equipos automáticos de alta capacidad para garantizar la consistencia de la forma y un peso fijo de las piezas a altas velocidades de formación;

- **contracción térmica óptima**, que garantiza la ausencia de "arrugas" en los productos terminados y una excelente apariencia para la venta de los productos terminados durante toda su vida útil;

- **retraso de los procesos de oxidación** que provocan el enranciamiento de las grasas contenidas en los productos alimenticios;

- **excelente capacidad de sellado**, que garantiza un sellado térmico fuerte y adecuado.

El bajo peso específico de los films (kg/m²) y la ausencia de sustancias que contienen cloro en su composición hacen que estos films sean más seguros para el medio ambiente.

3. TECNOLOGÍA DE USO DEL FILM

3.1. Preparación del film

3.1.1. Si el film se almacenó a una temperatura inferior a 0 °C, antes de usarlo, manténgalo en su embalaje original a temperatura ambiente durante no menos de 24 horas.

3.2. Envasado de alimentos

La composición y la secuencia de preparación de los productos alimenticios elaborados con los films **AMISTYLE MB, MB-T, MB-E, HB** y **HP**



deberán estar de acuerdo con la tecnología de fabricación y la documentación reglamentaria aplicable para cada tipo de producto.

Se puede utilizar sellado por calor o sellado por aire caliente para producir el film tubular.

Ajuste la temperatura de funcionamiento de los elementos de sellado teniendo en cuenta la temperatura de fusión del material de la capa termosellable, el espesor del material, la tasa de producción del equipo (cuanto mayor sea la tasa, mayor deberá ser la temperatura de los elementos de sellado), el área de contacto del elemento de sellado con el material de embalaje y la presión ejercida por el elemento de sellado sobre el film, etc.

En el caso de films de polímero, la temperatura de la herramienta debe ser entre 50 y 100 °C superior a la temperatura de fusión del polímero, pero no superior a su temperatura de degradación intensiva. (Ver tabla en este Procedimiento operativo normalizado).

Tabla 1 – Rango aproximado de temperaturas de sellado

Tipo de film	Material de las capas sellables	Rango aproximado de temperaturas de sellado, °C
MB, MB-T, MB-E, HB	PE	130 - 200
HP	PA	180 - 250

Realice pruebas de sellado para encontrar el mejor modo de proceso para el equipo utilizado en cada caso particular, y luego mantenga la configuración de sellado sin cambios.

La zona de sellado del film debe estar libre de cualquier impresión, barniz u otro tratamiento superficial.

El clip seleccionado debe asegurar un cierre seguro de la salchicha sin dañar el film. Siga las recomendaciones de los fabricantes de las clipadoras para asegurar una sujeción segura.

El diámetro del tubo de formación determina el diámetro del producto final. El "tubo" formado a partir del film no debe llenarse en exceso, superando el calibre nominal.



3.3. Tratamiento térmico de productos

El tratamiento térmico de los productos alimenticios envasados en los films AMISTYLE MB-T y HP se llevará a cabo de acuerdo con la documentación técnica reglamentaria aplicable a dichos productos, en lo que respecta a la tecnología de fabricación, la capacidad del equipo, el diámetro del producto y las propiedades de los films seleccionados.

Cuando se envasan productos que se expandirán significativamente durante el tratamiento térmico, dicho tratamiento térmico debe realizarse en autoclaves de contrapresión.

3.4. Transporte y almacenaje de productos

El transporte y almacenamiento de los productos envasados en los films AMISTYLE MB, MB-T, MB-E, HB y HP se llevarán a cabo de acuerdo con la documentación reglamentaria para dichos productos (GOST, TU).

4. APÉNDICES

No hay apéndices en el presente documento.





PCF Atlantis-Pak, LLC
346703, Rusia, región de Rostov, distrito de Aksai,
granj. Lenina, c/ Onuchkina, 72
Teléfono: +7 863 255-85-85 / +7 863 261-85-80
Fax: +7 863 261-85-79
www.atlantis-pak.top
info@atlantis-pak.top

