ATLANTIS-PAK
Líder en soluciones
innovadoras de envasado

FILMS AMISTYLE

AMISTYLE BP-T/CP-T

Normativa tecnológica





© PCF ATLANTIS-PAK LLC

www.atlantis-pak.top
info@atlantis-pak.top

1. APLICACIÓN

Este Procedimiento operativo normalizado describe el método de envasado de productos alimenticios denominado «FormShrink» (termoformado seguido de termorretracción), utilizando los films **AMISTYLE BP-T** y **AMISTYLE CP-T.**

Los films **AMISTYLE BP-T/CP-T** son películas multicapa, termosellables y termorretráctiles, impermeables al vapor y a los gases. Están compuestos por poliamida, poliolefina, tereftalato de polietileno (PET), EVOH y un adhesivo (polietileno modificado), materiales autorizados por el Ministerio de Salud de Rusia para su uso en la industria alimentaria. La calidad de las materias primas empleadas en la fabricación de estos films está avalada por certificados de calidad tanto rusos como internacionales.

Los films **AMISTYLE BP-T/CP-T** se fabrican conforme a las especificaciones técnicas TU 22.22.19-052-27147091-2026 y están destinados al envasado secundario de diversos productos alimenticios (productos cárnicos, carne refrigerada, aves refrigeradas, embutidos y especialidades, pescado refrigerado, quesos y productos a base de queso) mediante el método de termoformado al vacío o en atmósfera modificada (MAP), con el fin de prolongar su vida útil.

Los films **AMISTYLE BP-T/CP-T** están diseñados para ser procesados en diversos tipos de máquinas termoformadoras que cuenten con módulos de termorretracción y estaciones de sellado equipadas con placas de contorno para el calentamiento localizado en la zona de sellado.

La vida útil de los productos alimenticios envasados con los films **AMISTYLE BP-T/CP-T** deberá ser determinada por los fabricantes y aprobada siguiendo el procedimiento establecido por la normativa vigente.

Para obtener información sobre las características técnicas, la gama de productos, los colores, las presentaciones, las opciones de procesamiento, las condiciones de uso y la vida útil de los films **AMISTYLE BP-T/CP-T**, consulte las especificaciones técnicas TU 22.22.19-052-27147091-2026 y las especificaciones del producto.

2. PROPIEDADES Y VENTAJAS PARA EL CONSUMIDOR

La combinación de diferentes materiales poliméricos en su estructura, junto con la orientación biaxial de los films **AMISTYLE BP-T/CP-T**, ofrece las siguientes ventajas:

- excelente termosellabilidad entre sí de los films **AMISTYLE BP-T** y **AMISTYLE CP-T** en un amplio rango de temperaturas;
- una termorretracción óptima, que permite obtener un envase de aspecto atractivo;
- gran resistencia mecánica y a la perforación, lo que preserva la integridad del envase durante el transporte y el almacenamiento;
- un aspecto atractivo del material de envasado (transparencia y brillo), que hace que el film sea prácticamente invisible sobre el producto;
- elevadas propiedades de barrera frente al oxígeno y al vapor de agua.

En resumen, los films **AMISTYLE BP-T/CP-T** garantizan la protección de los productos, prolongan su vida útil y permiten el uso de equipos de envasado automático de alta velocidad para productos alimentarios.

La ausencia de sustancias que contengan cloro hace que los films **AMISTYLE BP-T/CP-T** sean aún más respetuosos con el medio ambiente, ya que la eliminación de envases sin cloro resulta menos perjudicial para el entorno.

AMISTYLE CP-T se utiliza como film superior (tapa) para sellar la bandeja que contiene el producto alimentario.

AMISTYLE BP-T es el film inferior termoformable que se emplea para formar la bandeja que contiene el producto alimentario. También puede utilizarse como film superior.

3. TECNOLOGÍA DE USO

3.1. Preparación del film

3.1.1. Si la película se almacenó a una temperatura bajo cero, manténgala a temperatura ambiente durante al menos 24 horas antes de procesarla, sin abrir el embalaje del fabricante.

3.2. Envasado de productos alimentarios

El envasado de productos alimentarios con films **AMISTYLE BP-T/CP-T** debe realizarse en salas de producción que cumplan los requisitos de la normativa y las normas de seguridad alimentaria vigentes.

Para garantizar la estabilidad del proceso de envasado, siga los modos de funcionamiento recomendados por el fabricante del equipo de envasado.

La carga del film en el equipo automático debe efectuarse de acuerdo con las instrucciones del fabricante del equipo y el procedimiento de carga establecido.

Los films **AMISTYLE BP-T/CP-T** cuentan con una capa termosellable de polietileno (PE) en la cara interna de la banda de material (véase la Fig. 1 más abajo).

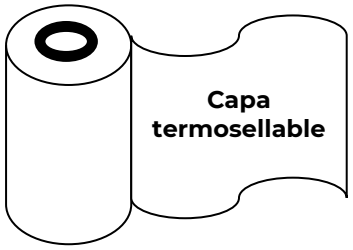


Fig. 1 – Rollo del film **AMISTYLE**

Asegúrese de mantener el film bien tensado durante la operación.

Los parámetros del equipo (temperatura de formado y sellado, cadencia de envasado —envases por minuto—, etc.) deben determinarse en cada caso particular.

El envasado de productos alimentarios mediante el uso de films **AMISTYLE BP-T/CP-T** comprende las siguientes etapas:

- formado de una bandeja a partir de la bobina de film inferior y llenado de dicha bandeja con el producto alimentario;
- sellado y corte para obtener envases individuales;
- termorretracción de los envases terminados.

3.3. Formado y llenado de bandejas

Las bandejas se fabrican de forma automática mediante el calentamiento de la película inferior AMISTYLE BP-T —que se desenrolla de una bobina— y su posterior conformado, utilizando vacío y/o un flujo de aire comprimido (dependiendo del diseño de la termoformadora).

La profundidad máxima de una bandeja fabricada con la película **AMISTYLE BP-T** depende del número de bandejas formadas por cada ciclo operativo del equipo; dicha profundidad puede alcanzar entre 10 y 12 cm en los formatos 1x1 y 1x2.

Parámetros de termoformado recomendados para la película **AMISTYLE BP-T**:

Temperatura de conformado: 85 – 100 °C;

Tiempo de calentamiento de la película: 1 – 4 s;
Tiempo de estirado de la película: 0,5 – 2,5 s;
Presión de estirado: 1 – 3 bar.

Las bandejas formadas se transportan mediante una cinta hacia la zona de dosificación, donde los alimentos se colocan en la bandeja, ya sea de forma automática o manual. Durante la dosificación, es importante asegurarse de que la cantidad de producto sea adecuada para el tamaño y la forma de la bandeja.

3.4. Sellado y corte del producto en envases individuales

Tras el llenado de las bandejas con el producto, la termoformadora utiliza la bobina de film de tapa **AMISTYLE CP-T** para sellar las bandejas, extrayendo simultáneamente el aire de los envases. El sellado de las bandejas se realiza mediante termosellado.

Para evitar la retracción térmica prematura de los films **AMISTYLE BP-T/CP-T**, debe utilizarse una placa de sellado con contorno, controlando el tiempo de permanencia del film en la zona de calentamiento y la velocidad de avance del producto, ya que los films termorretráctiles son sensibles a las altas temperaturas.

La temperatura de sellado para los films **AMISTYLE BP-T/CP-T** varía en función de la velocidad de funcionamiento del equipo, situándose en un rango de 130 a 150 °C.

Es importante evitar que el producto entre en la zona de sellado del film, ya que esto podría provocar la pérdida del vacío.

El nivel de vacío debe ajustarse previamente en función del contenido de humedad del producto; este nivel debe reducirse cuando se envasen productos con un alto contenido de humedad.

Los sellados deben ser uniformes y continuos, mostrando una huella clara de la barra de sellado, sin signos de quemaduras o perforaciones.

Si la calidad del sellado no es satisfactoria, revise los ajustes de temperatura.

Los envases sellados se desplazan a continuación hacia las estaciones de corte longitudinal y transversal.

3.5. Termorretracción de los envases terminados

El termorretráctilado de los envases que contienen el producto se lleva a cabo en tanques o túneles de termorretracción, mediante la inmersión de dichos envases en agua caliente o su rociado con agua caliente (exposición a vapor) a una temperatura de entre 82 °C y 95 °C, durante un periodo de 2 a 3 segundos.

Posteriormente, el producto envasado puede enviarse a las etapas de pesaje, etiquetado y almacenamiento.

3.6. Transporte y almacenamiento de los productos

Los productos envasados en films **AMISTYLE BP-T/CP-T** deberán transportarse y almacenarse de conformidad con la documentación normativa aplicable al producto (GOST, TU).

4. ANEXOS

El presente documento no contiene anexos.

ATLANTIS-PAK

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

Download on the App Store

GET IT ON Google Play