



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ИСПОЛЬЗОВАНИЮ ТОВАРА

СФЕРА ИСПОЛЬЗОВАНИЯ:

Все виды мясных продуктов (а также твердые, тяжелые, продукты с костью);
 Птица (целиком, в разрубе);
 Рыба;
 Сыры без созревания.

СОСТАВ

Полиамид/ти-резин/Полиамид/EVON/Полиамид/ти-резин/Полиолефин Пластомер

Технические характеристики: Т/у пакет АМПИРПАК тип I

Свойства	Метод	Ед.измерения	Толщина (мкм)			
Толщина	DIN 53370	микроны	50	70	85	110
Коэффициент пропускания кислорода	ASTM D-3985-95 ASTM F 1297-98	см ³ /м ² 24 ч атм 23°C, относит. влажность 100%	12	10,8	9,8	8,7
Коэффициент пропускания воды/пара	ASTM E 96-00	г/м ² /24часа, 23°C, относит. влажность 100%	4,99	4,66	4,3	4,1
Прочность на растяжение	ASTM D 882	МПа	110	90	70	70
Удлинение до разрыва	ASTM D 882	%	100-130	110-140	156-168	150-200
Прочность на прокол	EN 14477	Н	19	27	32	48
Способность к усадке	Собственный метод	при 92-95°C, 2-3 сек	40 % (+/- 5)	35 % (+/- 5)	35% (+/- 5)	32% (+/- 5)



ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ СХЕМА

упаковки продуктов в термоусадочные пакеты: Т/у пакет АМПИРПАК тип I

Наименование технологических циклов	Описание	Параметры
Подготовка продукта	Осмотр, нарезка	-
Размещение пакета с продуктом в камере вакуум машины	Свободные концы пакета, спадающие за планку сваривания, должны выступать	На 3 - 4 см
Вакуумирование	-	99,9%
Сварка основного шва	На планке пакеты должны быть выровнены, с целью исключения морщин и складок	-
	Температура	согласно тех. паспорта
	Продолжительность сварки основного шва (в зависимости от марки оборудования)	1,5 - 3,5 сек.
Сварка шва перфорации	Продолжительность сварки шва перфорации (в зависимости от оборудования)	4,0-4,5 сек.
Усадка пакетов в термотанке	Температура воды для усадки	92 - 95 °C
	Продолжительность процедуры	3-4 сек.
	Продолжительность нахождения продукта в воде	2 - 3 сек.
Осмотр, взвешивание	Маркировка, складирование в ящики	-
Охлаждение и хранение	При t +4 C - +6 C	Согласно сроков годности

Специалист по продаже

Жуковская А.А.