

INSTRUKCJA OBSŁUGI WORKÓW MOLETOWANYCH PA/PE

1. Zastosowanie produktu:

Worki moletowane wykonane z folii **PA/PE** przeznaczone są do:

- **pakowania próżniowego żywności** z wykorzystaniem zgrzewarek listwowych (zewnętrznego zasysania powietrza),
- **obróbki cieplnej metodą sous vide**,

Produkt jest **zgodny z Rozporządzeniem (UE) nr 10/2011**, a także z **Rozporządzeniem (WE) nr 1935/2004**, i może być **stosowany do kontaktu z żywnością**.

2. Parametry techniczne:

- **Struktura folii:** wielowarstwowa PA/PE (poliamid/polietylen)
- **Odporność temperaturowa podczas kontaktu z żywnością:**

Temperatura	Bezpieczny czas kontaktu
80°C	do 24 godzin
100°C	Do 2 godzin

- **Zgodność z normami:** UNI EN 1186, UNI EN 13130, ISO 17294-2, FDA 21 CFR

3. Sposób użycia:

Krok 1 – Przygotowanie:

- Wybierz odpowiedni rozmiar worka dopasowany do wielkości porcji/produktu.
- Włóż produkt do worka, **pozostawiając minimum 5 cm wolnego miejsca** przy otwartej krawędzi.

Krok 2 – Ułożenie w zgrzewarce:

- Umieść otwartą stronę worka w zgrzewarce.
- W przypadku produktów wilgotnych lub płynnych, worek powinien znajdować się poniżej poziomu listwy zgrzewającej dla minimalizacji ryzyka zassania cieczy i uszkodzenia pompy próżniowej.

Krok 3 – Pakowanie próżniowe i zgrzew:

- Włącz cykl odsysania i zgrzewania zgodnie z instrukcją urządzenia.
- Kontroluj proces odsysania, by uniknąć uszkodzenia produktu i móc go ewentualnie przerwać w razie potrzeby.
- Po zakończeniu cyklu upewnij się, że zgrzew jest szczelny i ciągły.

Krok 4 – Przechowywanie lub obróbka po zapakowaniu:

- Opakowanie można przechowywać w lodówce, zamrażarce lub poddać obróbce termicznej w kąpeli wodnej (sous vide) wg wskazanych limitów temperatur i czasu.

4. Zalecenia dotyczące temperatury:

Worki PA/PE nadają się do:

Zastosowanie	Temperatura	Czas maksymalny
Chłodzenie / zamrażanie	do -20°C	Według specyfikacji produktu
Gotowanie sous vide	80°C	do 24 h
Gotowanie sous vide	100°C	Do 2 h

5. Środki ostrożności:

- **Nie przekraczać zalecanych temperatur i czasów** – może to wpłynąć na bezpieczeństwo żywności i integralność materiału.
- **Nie pakować ostrych przedmiotów** – mogą przebić worek.
- **Nie zamykać worka zanieczyszczonego resztkami żywności lub tłuszczu** – może to pogorszyć jakość zgrzewu.
- Nie używać do produktów **gorących bezpośrednio po ugotowaniu** – należy je ostudzić przed zapakowaniem.

6. Warunki przechowywania worków:

- Temperatura: **+5°C do +30°C**
- Wilgotność względna: **40–65%**
- Chronić przed światłem słonecznym i źródłami ciepła