

INSTRUKCJA OBSŁUGI – FOLIA MOLETOWANA PA/PE

1. Zastosowanie produktu:

Folia moletowana PA/PE przeznaczona jest do:

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

Produkt nadaje się do kontaktu z żywnością i spełnia wymogi Rozporządzenia (UE) nr 10/2011, 1935/2004/WE.

2. Parametry techniczne:

- **Struktura folii:** wielowarstwowa PA/PE (poliamid/polietylen)

3. Odporność termiczna (kontakt z żywnością):

Temperatura (°C)	Maksymalny czas kontaktu (min)
70°C	do 120 minut (2 godziny)
80°C	do 60 minut
90°C	do 30 minut
100°C	do 15 minut

Możliwe zastosowanie do gotowania metodą sous vide, o ile nie zostaną przekroczone powyższe limity.

4. Sposób użycia folii moletowanej (z rolki):

Krok 1 – Przygotowanie:

- Odetnij folię na wymiar dopasowany do produktu, pozostawiając min. 5 cm zapasu wolnej przestrzeni dla efektywnego zgrzewu i odsysania powietrza.
- Zgrzej jeden koniec folii za pomocą zgrzewarki, tworząc worek.

Krok 2 – Wkładanie produktu:

- Włóż produkt do powstałego opakowania.
- 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:

- Umieść otwartą stronę worka w zgrzewarce
- Uruchom cykl odsysania i zgrzewania.
- 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 – Użytkowanie:

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

5. Środki ostrożności:

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

6. Warunki przechowywania folii:

- Temperatura: **+5°C do +30°C**
- Wilgotność względna: **40–65%**
- Unikać nasłonecznienia i bliskiego kontaktu ze źródłami ciepła

