

Emballage sous vide en quelques étapes pour obtenir un scellage optimal

Première étape

Insérer le produit dans le sac d'emballage.

Deuxième étape

Insérer le sac dans la chambre de l'emballeuse sous vide et le positionner sur la barre de scellage.

Laisser un minimum de 1po d'espace entre la barre de scellage et la partie supérieure du sac.
S'assurer que le haut et le bas de l'ouverture du sac sont le plus alignés possible.

S'assurer que le produit est le plus droit possible relativement à la barre de scellage.
Utiliser une plaque inclinée pour les aliments liquides.

Troisième étape

Sélectionner vos paramètres de vide.
(voir les recommandations plus bas)

Quatrième étape

Fermer le couvercle.
(appuyer jusqu'à ce qu'il soit maintenu par le vide)

Cinquième étape

Le couvercle s'ouvre automatiquement une fois le scellage terminé.



Recommandations pour préserver absolument tout

Sacs

Choisir la bonne taille de sac pour réduire vos coûts, le suremballage et offrir une présentation attrayante.

Option coupe-sac électrique : Pré-coupe la partie excédentaire du sac au-dessus de la deuxième ligne de scellage.

Éviter de contaminer la zone de scellement de l'emballage ou la nettoyer si nécessaire avant de procéder au vide. Cela permettra d'éliminer les problèmes de qualité du scellage, qui pourrait être la cause de fuites lentes, de bulles, de lignes non symétriques ou de trous.

Plaques de remplissage

Les plaques de remplissage réduisent le volume de la chambre. Cela permettra un vide plus rapide puisque moins d'air doit être pompé. Cela aidera également à positionner correctement le produit sur la barre de scellage.

Mise sous vide

Idéalement, les produits doivent être froids ou à température pièce.

Après le scellement, vérifier si le produit est complètement enveloppé et serré dans le sac. Si ce n'est pas le cas, il peut y avoir une fuite (zone de scellage ou sac endommagé) ou le pourcentage de vide est trop faible. Plus la quantité d'air est réduite dans le sac, plus les produits dureront longtemps.

Pour les produits plus sensibles (ex : saucisses fraîches ou pâtisseries), il est recommandé d'utiliser un % de vide moins élevé afin d'éviter de les écraser.

On peut déterminer que le scellage est de bonne qualité si le joint est transparent, sans cheminée, et ne peut être déchiré.

Durée de vie
des aliments
prolongée de
2 à 5 fois!

Durée de conservation moyenne des produits emballés sous vide selon le type d'aliment

Aliment	Conservation au réfrigérateur		Conservation au congélateur	
	Normale	Emballage sous vide (entre 1° et 4°C)	Contenant ou sac standard	Emballage sous vide
Bœuf & veau	2-4 jours	5-8 jours	10-12 mois	2-3 ans
Viande hachée	1-2 jours	5-8 jours	2-3 mois	
Porc	2-4 jours	10-14 jours	8-12 mois	
Volaille fraîche	2-3 jours	10-14 jours	1 an	
Viandes fumées	1-3 semaines	3-8 mois	2-3 mois	
Viandes tranchées deli	1-4 jours	3-8 mois	1-3 mois	
Poisson frais	3-4 jours	4-6 jours	2-6 mois	
Poisson fumé	1-2 semaines	1-3 semaines	2 mois	
Fruits de mer	1-2 jours	4-6 jours	2-4 mois	
Légumes verts	3-14 jours	1-4 semaines	10-12 mois	
Fromage à pâte dure	2-5 semaines	6-12 semaines	2-3 mois	
Pizza	2-7 jours	1-3 semaines	3-4 mois	

Sources : Health Canada, <https://www.canada.ca/en/health-canada/services/general-food-safety-tips/safe-food-storage.html>,
USFDA et Air Products, https://microsites.airproducts.com/com/map_selector/results/Raw_Red_Meat.htm

Prendre note que tous les aliments emballés sous vide doivent être de qualité supérieure, frais et préparés selon une méthode sanitaire afin d'atteindre une durée de conservation optimale. En outre, la durée de conservation peut être affectée par la fraîcheur du produit, l'acidité, le niveau de pH, la température, les ingrédients et le type de sac utilisé, ce qui explique la largeur de certains intervalles. Pour s'assurer d'obtenir la durée de conservation la plus élevée, l'emballage avec atmosphère modifiée (MAP) est de mise. La durée de conservation au congélateur indiquée est relative à la qualité des ingrédients. L'emballage sous vide ne remplace pas la mise en conserve. Les aliments périssables doivent être réfrigérés.

*Les recommandations ci-haut sont à titre indicatif seulement; se référer à une agence en santé alimentaire afin d'obtenir les certifications requises pour la vente au détail.

Pourcentage de vide selon le type d'aliment

	Viande	Poisson et fruits de mer	Fromage	Légumes	Soupes, sauces, liquides à plus de 80°C	Soupes, sauces, liquides à plus de 40°C	Soupes, sauces, liquides à température ambiante	Produits non alimentaires
Niveau de vide (%)	99,5	97	94-99	70-85	50	93	96	Produits pointus : 30-70 Produits ronds : 95-99
Vide plus (secondes)	5	0	5	0	0	0	0	0

Notes :

Lors de l'emballage de produits liquides, le vide abaisse le point d'ébullition, ce qui se traduit par la formation de bulles dans le sachet. Si la machine à emballer sous vide a un couvercle transparent, il est possible de voir ce processus. Un bon réglage du vide empêche le liquide de bouillir.

Pour emballer des produits liquides comme les soupes et les sauces, utiliser une plaque inclinée pour éviter les dégâts, disponible en option avec les machines Sipromac.



PRÉSERVE ABSOLUMENT TOUT