

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'emballuseuse sous vide et positionnez-le sur la barre de scellage.

Laissez un minimum de 1po d'espace entre la barre de scellage et la partie supérieure du sac.
Utilisez une plaque inclinée pour les aliments liquides.

Troisième étape

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

Quatrième étape

Fermez 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

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

Vous pouvez sélectionner l'option de coupe sac électrique dans nos machines, ce qui pré-coupe la partie excédentaire du sac au-dessus de la ligne de scellage.

Évitez de contaminer la zone de scellement de l'emballage ou nettoyez-la si nécessaire avant de procéder au vide. Cela permettra d'éviter les problèmes de qualité du scellage, qui pourraient 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 de la chambre. 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, vérifiez 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 vous réduisez la quantité d'air dans le sac, plus vos produits dureront longtemps.

Pour les produits plus sensibles (ex. saucisses fraîches ou pâtisseries), il est recommandé de combiner l'emballage sous vide avec l'injection d'un gaz alimentaire afin de ne pas écraser les produits.

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
prolongées 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 32° et 35°F)	Contenant ou sac standard	Emballage sous vide
Bœuf & veau	2-4 jours	6 semaines	10-12 mois	2-3 ans
Viande hachée	1-2 jours		2-3 mois	
Porc	2-4 jours	2 semaines	8-12 mois	
Volaille fraîche	2-3 jours	1 semaine	1 an	
Viandes fumées	1-3 semaines	6-12 semaines	2-3 mois	
Viandes tranchées deli	1-4 jours	6-12 semaines	1-3 mois	
Poisson frais	3-4 jours	1 semaine	2-6 mois	
Poisson fumé	1-2 semaines	6-12 semaines	2 mois	
Fruits de mer	1-2 jours	4-6 jours	2-4 mois	
Légumes verts	3-14 jours	1-2 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	

Source : 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

Notez 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. 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; veuillez-vous référer à votre agence en santé alimentaire afin d'obtenir les certifications requises pour la vente au détail.

Pourcentage de vide selon les types d'aliments

	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)	2	0	2	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 votre machine à emballer sous vide a un couvercle transparent, vous pouvez voir ce processus. Un bon réglage du vide empêche le liquide de bouillir.

Pour emballer des produits liquides comme les soupes, les sauces, etc., utilisez une plaque inclinée, disponible avec nos machines.

