

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

® **НалоБар**

® **NaloBar**



ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Многослойная полиамидная оболочка для продолжительного срока хранения колбасных и сырных изделий цилиндрических форм без необходимости применения второй упаковки.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Для всех видов вареных колбас, ветчин, сыра, не требующих копчения, но имеющих продолжительный срок хранения.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

- » Продолжительный срок хранения без применения второй упаковки
- » Высокие паро-водо-газонепроницаемые барьеры обеспечивают отсутствие потери веса в результате продолжительного хранения
- » Эксцелентные воздушные барьеры обеспечивают невосприимчивость к бактериям
- » Исключительная способность к обратному сжатию, за счет чего отсутствует появление морщин
- » Высоко-устойчивый калибр
- » Большой выбор цветовой гаммы

СОСТАВ МАТЕРИАЛА

Многослойная полиамидная оболочка из ориентированного полиамида и полиолефина.

СПЕКТР КАЛИБРОВ

от 23 мм до 160 мм

(номинальный калибр равен калибру наполнения)

ЦВЕТОВЫЕ ГАММЫ

представлены в каталогах.



КОНВЕРТИНГОВЫЕ ФОРМЫ

рулоны, гофрированные гильзы, отрезки с одним заклипсованным концом.

ПЕЧАТЬ

На материале **НалоБар** возможно нанесение двусторонней флексографической печати до **8 цветов**.

ХРАНЕНИЕ

Хранить всегда в оригинальной упаковке в прохладном, сухом помещении. Не допускать хранения при низких или минусовых температурах. При соблюдении этих условий срок хранения оболочки гарантируется до **36 месяцев**. Срок хранения материала с печатью **12 месяцев**. **Увлажненные гофрированные гильзы хранятся 6 месяцев**.

СООТВЕТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ПИЩЕВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

НалоБар отвечает требованиям § 30, 31 Немецкого Закона о продуктах питания, потребления и кормах (LFGB), немецким правилам сырьевых товаров и рекомендациям государственного института по оценкам риска (BfR), 3 статье Европейских правил 1935/2004/EG, Европейской директиве 10/2011EU, а также применимым положениям пищевых продуктов и медикаментов (FDA) в USA.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

® Налобар

® NaloBar



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПОДГОТОВКА И ЗАМАЧИВАНИЕ

- » До применения материал хранить в упакованном виде.
- » Время замачивания зависит от вида конвертинга материала:
- » **Время замачивания** (рекомендованное)
 - 30 минут для рулонного материала
 - 60 минут для гофрированного материала (чем больше сжато материала на гильзе, тем дольше время замачивания)
 - 60 минут для материала с нанесенной печатью
- » Температура воды для замачивания: 20°C – 40°C. Оболочка должна быть полностью погружена в воду.
- » Избегайте слишком холодное или слишком горячее замачивание, а также слишком длительное или слишком короткое: все это может привести к изменению свойств оболочки.
- » Используйте для замачивания только свежую питьевую воду.

НАБИВКА И КЛИПСАЦИЯ

- » Если материал гофрированный, гусеницу открываем со стороны цветной клипсы и набиваем до диаметра наполнения: **номинальный калибр равен калибру наполнения.**
- » Пере- или недонабивка может приводить к разрывам или морщинам.
- » Клипсация обычная, возможна с помощью любого клипсатора или другого традиционного способа перевязывания.
- » Следите за правильным выбором размера клипсы и за хорошим состоянием клипсаторного устройства.
- » Оптимальность калибра наполнения зависит от выбора правильного размера цевки. Размер цевки должен быть лишь немного меньше диаметра оболочки.

ТЕРМООБРАБОТКА

- » В зависимости от веса варить колбасы до необходимой температуры внутри батона можно в горизонтальном или подвешенном состоянии.

ОХЛАЖДЕНИЕ

- » После варки колбасы как обычно охлаждают до необходимой температуры внутри батона. Риски разрыва отсутствуют, даже если охлаждение происходит не путем душирования.
- » При охлаждении избегать сквозняков.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

усадка при 80°C / 15 минут (средние данные)	7 %
Проницаемость водяных паров при 23°C, 85 % относительной влажности, согласно DIN 53122, часть 1	4 – 6 g / m ² · d
Кислородная проницаемость O ₂ при 23°C, 53 % относительная влажность, согласно DIN 53380, часть 3	11 – 19 cm ³ / m ² · d · bar
Температура применения	-40°C до +100°C
Результаты на базе исследования бесцветных оболочек. Все данные содержат в себе актуальную информацию о продукте	

