

## ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

# ® Налобар Кранц

## ® NaloBar Kranz



### ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Многослойная полиамидная оболочка для продолжительного срока хранения колбасных изделий в кольцевой форме без необходимости применения второй упаковки.

### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Для всех видов вареных колбас без копчения с продолжительным сроком хранения без второй упаковки.

### ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

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

### СОСТАВ МАТЕРИАЛА

Многослойная полиамидная оболочка из ориентированного полиамида и полиолефина.

### СПЕКТР КАЛИБРОВ

от 30 мм до 58 мм  
(номинальный калибр равен калибру наполнения)

### ЦВЕТОВЫЕ ГАММЫ

амбер, коричневый, прозрачный, светло-оранжевый, орех, оранжевый, каштан, желтый, мандарин, розовый, красный, черный, копчения.



представлены в цветовых каталогах Налобар.

### КОНВЕРТИНГОВЫЕ ФОРМЫ

рулоны, гофрированные гусеницы, отрезки.

### ГЕОМЕТРИЧЕСКИЕ ПАРАМЕТРЫ КОЛЬЦА

Для того, чтобы определить правильность геометрии кольца, необходимо предоставление следующей информации:

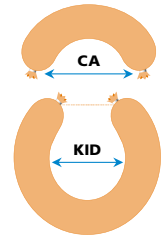
#### полукольцо:

вес, конечный калибр и расстояние между клипсами.

#### кольцо:

вес, конечный калибр и внутренний диаметр кольца (KID)

При вторичной упаковке кольца геометрический параметр его можно определять при помощи размера вторичной упаковки.



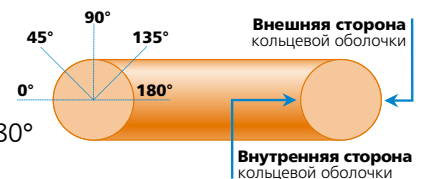
### ПЕЧАТЬ

Возможно нанесение двусторонней флексографической печати до **8 цветов**.

### ПОЗИЦИОНИРОВАНИЕ МОТИВА

Должно быть обговорено.

например:  
мотив расположен на внутренней стороне кольца = 180°



### 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**. **Увлажненные гофрированные гильзы хранятся 6 месяцев**.

### СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ПИЩЕВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

**Налобар Кранц** 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 10/2011/EU, а также применяемым положениям пищевых продуктов и медикаментов (FDA) в USA.

## ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

# ® Налобар Кранц

## ® NaloBar Kranz



### 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: от 20°C до 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 сгофрирован, 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 подвешенной 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

Проницаемость водяных паров при 23°C, 85 % относительной влажности, согласно DIN 53122, часть 1	5 g / m <sup>2</sup> · d
Кислородная проницаемость O <sub>2</sub> при 23°C, 53 % относительная влажность, согласно DIN 53380, часть 3	12 cm <sup>3</sup> / m <sup>2</sup> · d · bar
Температура применения	+100C
Результаты на базе исследования бесцветных оболочек. Указанные цифры являются приблизительными. Все данные	

