

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

® Целлюлозные оболочки

® Nalo Cellulose Casings



ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Дымопроницаемые **целлюлозные оболочки** на основе натурального сырья в цилиндрических, кольцевых формах и высокоэластичных типах.

Цилиндрические формы	Нало Шмаль N, Нало Шмаль O, Нало M
-----------------------------	---------------------------------------

Кольцевые формы	НалоКранц
------------------------	-----------

Высокоэластичные типы	Нало ML, Нало GLI, Нало BG, Нало BIG
------------------------------	---

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Идеально подходит для мажущихся сырокопченых, подкопченых вареных и полукопченых колбас. Применяется также для изготовления вареных и твердых сырокопченых колбас, сырокопченых ветчин.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

- » Универсальность оболочки
- » Наличие прозрачности и глянцевоности
- » Прекрасное обратное сжатие
- » Равномерный перенос дыма на продукт
- » Гофрированный материал без замачивания
- » Сырье натурального происхождения
- » Отсутствии жирового налета
- » Нейтральность вкуса

СОСТАВ МАТЕРИАЛА

Оболочки из чистой целлюлозы.

ПЕЧАТЬ

Возможно нанесение двусторонней печати до **6 цветов**. На внутренней стороне **кольцевой** оболочки возможно нанесение **2-х цветной** печати.

ХРАНЕНИЕ

Хранить всегда в оригинальной упаковке в прохладном, сухом помещении. Предохранять от мороза. При соблюдении этих условий срок хранения материала гарантируется **до 12 месяцев**. Готовый к употреблению **увлажненный материал** в гофрах хранится **6 месяцев**.

СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ПИЩЕВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

Нало Целлюлоза 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 вропейских правил 1935/2004/EG, а также применяемым положениям пищевых продуктов и медикаментов (FDA) в USA.

Целлюлозные оболочки	номинальный калибр	цвет	конвертинговые формы
Нало Шмаль N	от 30 до 500 mm	бесцветный, светло-коричневый, цвет копчения коричневый, темно-коричневый	Рулоны, гусеницы, отрезки
Нало Шмаль O	от 30 до 50 mm	бесцветный	только в отрезках
Нало M	от 59 до 100 mm	бесцветный	Рулоны, гусеницы, отрезки
Нало Кранц	от 32 до 47 mm	бесцветный, тонированный, сальмон, цвет копчения коричневый	Рулоны, гусеницы, отрезки
Нало ML	от 50 до 140 mm	бесцветный	отрезки
Нало GLI	от 45 до 75 mm	бесцветный, сальмон, цвет копчения коричневый	только в отрезках
Нало BG	от 45 до 65 mm	бесцветный, красно-оранжевый	только в гусеницах
Нало BIG	от 45 до 65 mm	бесцветный	только в гусеницах

KALLE GROUP
info@kalle.de
www.kalle.de

Kalle GmbH | Casings
Rheingaustraße 190 –196
65203 Wiesbaden | Germany
Tel. +49 611 962-07 | Fax +49 611 962-9373

Kalle
KALLE GROUP

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

® Целлюлозные оболочки

® Nalo Cellulose Casings



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПОДГОТОВКА И ЗАМАЧИВАНИЕ

- » **Целлюлозные оболочки** до использования хранить в упакованном виде.
- » Время замачивания зависит от конвертинговой формы материала.
- » **Гофрированный материал всегда готов к применению без замачивания!**
Не использованные гофры обязательно обратно запаковывать в пакеты.
- » **Время замачивания** (рекомендованное):
 - Отрезки замачиваются очень коротко (около 10 секунд), при этом они должны быть полностью погружены в воду. После их освобождения из воды, перед наполнением подождать еще одну минуту.
- » Температура замачивания: с 20°C до 40°C. Оптимально: 28°C.
- » Слишком холодная или слишком горячая вода, продолжительность замачивания могут влиять на свойства оболочки.
- » Для замачивания использовать только свежую питьевую воду.

НАБИВКА И КЛИПСАЦИЯ

- » Гусеницу со слегка заостренным концом натягивают на цевку и набивают фаршем до рекомендованного калибра наполнения.
- » Клипсация обычная, возможна с помощью любого клипсатора или другого обычного 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.

СОЗРЕВАНИЕ И КОПЧЕНИЕ

- » Подходит для всех процессов созревания.
- » Для предотвращения появления копильных пятен, следить за поверхностью оболочки: не допускать появления конденсата на оболочке, но в тоже время важна постоянная подача влаги.
- » Сильная сушка снижает дымопроницаемость и может приводить к разрывам.
- » В процессе осадки проводить умеренное подсушивание!
- » Копчение при 85 % относительной влажности.

ТЕРМООБРАБОТКА

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

ОХЛАЖДЕНИЕ

- » Колбасы охлаждают до необходимой температуры внутри батона.
- » При охлаждении избегать сквозняков.

