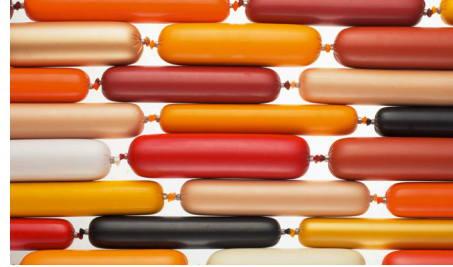


## ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

# ® Налогрип

## ® NaloGrip



### ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Барьерные оболочки с шероховатой поверхностью и матовым оттенком.

### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Для изготовления вареной колбасы.

### ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

- » Имеет традиционный внешний вид благодаря шероховатой, матовой поверхности.
- » Характеризуется хорошей усадкой, отчего поверхность получается гладкой и без складок.
- » Хорошо нарезается и счищается.
- » Имеет отличные водяные и воздушные барьеры.

### СПЕЦИФИКАЦИЯ ПРОДУКТА

Полимерная оболочка, модифицированная натуральными компонентами.

### ДИАПАЗОН КАЛИБРА

От 23 мм до 120 мм  
(номинальный калибр = калибр наполнения).

### ЦВЕТОВЫЕ ГАММЫ

цветовая гамма представлена в каталогах.



### ФОРМА ПОСТАВКИ

Материал поставляется в рулонах и гофрах.

### ПЕЧАТЬ

Выполняется цветная двусторонняя флексо-графическая печать до **8 цветов**.

### ХРАНЕНИЕ

Хранить нужно всегда в оригинальной упаковке в сухом и холодном месте. Не допускайте воздействия температур ниже нуля. В случае выполнения наших указаний гарантируется срок хранения продукта до **36 месяцев**. Материал **с печатью** хранится **12 месяцев**. **Увлажненные гофрированные** гильзы хранятся **6 месяцев**.

### СООТВЕТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ПИЩЕВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

Искусственные оболочки **Налогрип** полностью отвечают требованиям §§ 30, 31 немецкого Закона о продуктах, предметах первой необходимости и кормах (LFGB), требованиям Федерального института по оценке факторов риска (BfR) § 3 действующим нормативам стран Евросоюза 1935/2004/EG, а также требованиям 10/2011/EU.

## ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

® **НалоГрип**

® **NaloGrip**



### СОВЕТЫ ПО ОБРАБОТКЕ

#### ПОДГОТОВКА И ЗАМАЧИВАНИЕ

- » До замачивания оболочки хранить в закрытых пакетах.
- » Время замачивания зависит от конвертинговой формы готового материала.
- » **Время замачивания** (рекомендованное)
  - 60 минут для гофрированного материала (чем плотнее и больше метров на гусенице, тем дольше замачивание)
  - 60 минут для материала с печатью
- » Температура воды с 20°C- до 40°C. Оболочки должны быть полностью погружены в воду.
- » Используйте для замачивания только свежую питьевую воду.

#### ЗАПОЛНЕНИЕ И КЛИПСАЦИЯ

- » Колбасную оболочку открыть, разжав цветной зажим с одной стороны гусеницы.
- » Заполнить мясной массой по указанному калибру без доступа воздуха.
- » Наложить клипсу с помощью любого имеющегося клипсатора. Нужно выбрать правильный диаметр цевки. Размер цевки должен быть чуть меньше, чем внутренний диаметр отверстия в оболочке.

#### ВАРКА

- » При варке колбасы могут находиться как в вертикальном, так и в горизонтальном положении. Термообработку проводить до нужной температуры в середине батона.

#### ОХЛАЖДЕНИЕ

- » Колбасы после варки охлаждают душированием до требуемой температуры в середине батона (< 25°C). Обработка водой с интервалами повышает эффективность процесса за счет экономии воды. Нужно избегать резкого охлаждения готового изделия в результате быстрой циркуляции воздуха в холодильном помещении.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

усадка при 80°C / 15 минут (средние данные)	9 %
Проницаемость водяных паров при 23°C, 85 % относительной влажности, согласно DIN 53122, часть 1	4 – 6 g / m <sup>2</sup> · d
Кислородная проницаемость O <sub>2</sub> при 23°C, 53 % относительная влажность, согласно DIN 53380, часть 3	11 – 19 cm <sup>3</sup> / m <sup>2</sup> · d · bar
Температура применения	- 40°C до +100°C

Результаты на базе исследования бесцветных оболочек. Указанные цифры являются приблизительными. Все данные содержат в себе актуальную информацию о продукте.

