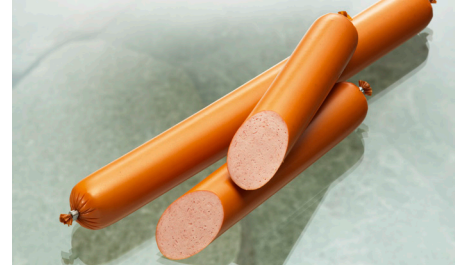


ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

® НалоГрип Р

® NaloGrip R



ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Дымопроницаемая колбасная полиамидная оболочка с шероховатой поверхностью и матовой оптикой.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сырокопченые мажущиеся колбасы, полукопченые, варенокопченые.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

- » Натуральная оптика за счет шероховатой и матовой поверхности
- » Пригоден для обработки холодным и горячим копчением
- » Равномерность передачи дыма на поверхность колбасы подтверждает себя цветом и вкусом
- » Точный калибр
- » Хорошее обратное сжатие
- » Высокая механическая прочность
- » Гофрированный материал на гильзах готов к набивке без предварительного замачивания

СОСТАВ МАТЕРИАЛА

Искусственная оболочка на базисе полиамида с дымопроницаемыми компонентами и модифицированной поверхностью.

СПЕКТР КАЛИБРОВ

От 30 мм до 100 мм

(номинальный калибр равен калибру наполнения)

ЦВЕТОВАЯ ГАММА

цветовая гамма представлена в каталогах.

КОНВЕРТИНГОВЫЕ ФОРМЫ

Материал поставляется в рулонах и гофрах.

ПЕЧАТЬ

На материале **НалоГрип Р** возможно нанесение двусторонней флексографической печати до **6 цветов**.

ХРАНЕНИЕ

Хранить всегда в оригинальной упаковке в прохладном, сухом помещении. Предохранять от мороза. При соблюдении этих условий срок хранения материала гарантируется до **36 месяцев**. На материал с печатью до **12 месяцев**.

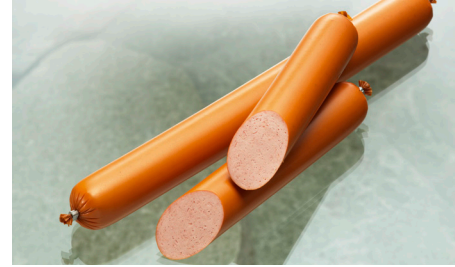
СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ПИЩЕВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

НалоГрип Р 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

® Налогрип Р

® NaloGrip R



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПОДГОТОВКА И ЗАМАЧИВАНИЕ

- » До применения материал хранить в упакованном виде. Перед применением возможно короткое замачивание.

НАБИВКА И КЛИПСАЦИЯ

- » Гофрированный материал открываем на гильзе 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.

КОПЧЕНИЕ

- » Применяется для холодного и горячего копчения.
- » Коптить насыщенным влагой дымом во время термообработки до желаемой интенсивности копчения.

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) | 14 % |
| Проницаемость водяных паров при 23°C, 85 % относительной влажности, согласно DIN 53122, часть 1 | 32 – 48 g / m ² · d |
| Кислородная проницаемость O ₂ при 23°C, 53 % относительная влажность, согласно DIN 53380, часть 3 | 24 – 36 g / m ² · d |
| Температура применения | от - 40°C до + 80°C |

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

