

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

® НалоНет

® NaloNet



ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Усиленные вискозно-армированные целлюлозные оболочки с контролируемой степенью адгезии в комбинации с сеткой в двух вариантах:

1. сетка с **ячейками в виде пчелиных сот** (WN)
2. сетка с **прямоугольными ячейками** (RN)

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Применяется для всех видов колбасных изделий, включая вареные, варено-копченые, полукопченые, сырокопченые и сыровяленые колбасы, ветчины, а также сыры.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

- » Благодаря наличию неподвижной сетки, эффективные контуры придают продукту аппетитный внешний вид
- » Простота применения
- » Хорошая адгезия, но и возможен легкий съем
- » Высокая механическая прочность
- » Традиционные качества фиброзной оболочки
- » Оптимальный характер созревания продукта
- » Хорошая дымопроницаемость
- » Высокая стабильность калибра

СОСТАВ МАТЕРИАЛА

Регенерированная целлюлоза, природно-волоконистая целлюлоза, глицерин, вода. Сетка изготовлена из полиэстера.

РАЗНОВИДНОСТИ АДГЕЗИИ

Оболочки **НалоНет** предлагаются с различной степенью адгезии – от легкой до сильной (I, N, P)

- НалоНет I** = легко съемный тип
НалоНет N = нормальный тип
НалоНет P = прилегающий тип

ПРОГРАММА ПОСТАВОК

ПРИМЕРЫ СЕТОК



Нет WN



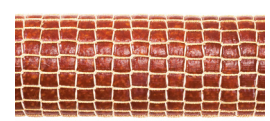
Нет RN 4
3,0 x 3,0 cm



Нет RN 10
3,0 x 1,5 cm



Нет RN 10
3,0 x 3,0 cm



Нет RN 20
1,5 x 1,5 cm

НАЛОНЕТ СОТЫ (WN)

Калибр наполнения ¹⁾	Тип сетки соты ²⁾	
58	WN 6	–
63	WN 6	–
68	WN 6	–
73	WN 6	–
78	–	WN 8
83	–	WN 8
85	WN 6	WN 8
90	–	WN 8
95	–	WN 8
105	–	WN 8

Другие калибры от 40 до 130 возможны по запросу.

НАЛОНЕТ СЕТКА-КВАДРАТ (RN)

Калибр наполнения ¹⁾	Тип сетки квадрат ³⁾	
42	RN 4	3,0 x 3,0 cm
63	RN 5	3,3 x 1,6 cm
120	RN 10	3,0 x 3,0 cm

Другие калибры от 42 до 120 возможны по запросу.

¹⁾ калибр наполнения = равен номинальному калибру

²⁾ WN = Сетка с 4, 6 или 8 ячейками вокруг

³⁾ RN = прямоугольная сетка с 4, 5, 10, 14 или 20 прямоугольными ячейками по кругу; ширина x высота ячейки

ЦВЕТ

Бесцветный. Другие цвета выполняются под заказ. Цвет сетки белый. Другие цвета сетки возможны.

ФОРМА ПОСТАВКИ

Гофрированные гильзы, отрезки с одним заклипсованным концом и рулоны.

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

® **НалоНет**

® **NaloNet**



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПОДГОТОВКА И ЗАМАЧИВАНИЕ

- » Материал до замачивания следует хранить в закрытом пакете.
- » Время замачивания зависит от конвертинговой формы продукта.
- » **Время замачивания** (рекомендованное)
 - 15 Минут для отрезков
 - 30 минут для гофрированного материала (чем больше материала на гусенице, тем дольше время замачивания)
- » Температура воды должна быть 30°C - 40°C. Оптимальная: 28°C. Оболочки должны быть полностью погружены 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

- » В случае гофрированной формы, гильзу открыть на стороне цветного зажима.
- » Плотная набивка без доступа воздуха по калибру наполнения. Номинальный калибр равен калибру наполнения.
- » Клипсовать можно обычным клипсатором или любым другим традиционным способом перевязывания.

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО КЛИПСЕ*

Для **НалоНет** всегда берется размер клипсы больше, чем на тот же калибр фиброузной оболочки без сетки.

При круглой клипсе высота ее должна быть выбрана в два раза больше чем обычная для фиброуза:

Например:	Нало Фазер I	Калибр 63 клипса	5–9	5 x 2,0
	НалоНет I	Калибр 63 клипса	15– 11	5 x 2,0

Размер деления может быть 15 или 18.

При применении других видов клипс мы советуем размеры 700, 800 или 8700, E210, E410, E510 (в зависимости от калибра).

* Рекомендации по клипсе являются приблизительными и зависят от клипсаторного устройства. Перед применением убедиться в актуальных рекомендациях поставщика клипсы.

- » Следите за правильным выбором диаметра цевки. Размер цевки должен быть лишь немного меньше внутреннего диаметра оболочки.

СОЗРЕВАНИЕ И КОПЧЕНИЕ

- » Оболочки пригодны для использования всех видов созревания и для всех методов холодного и горячего копчения.

ТЕРМООБРАБОТКА

- » Варить колбасы до необходимой температуры в середине батона можно в горизонтальном или подвешенном состоянии.

ОХЛАЖДЕНИЕ

- » После термообработки колбасы охлаждаются душированием до требуемой температуры в середине батона. Готовый продукт на сквозняке не вывешивать.

ХРАНЕНИЕ

Хранить оболочки нужно всегда в оригинальной упаковке в сухом прохладном месте. Не допускайте воздействия температур ниже нуля. В случае выполнения этих указаний гарантируемый срок хранения продукта составляет **6 месяцев**.

СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ПИЩЕВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

Оболочки **НалоНет** полностью отвечают требованиям §§ 30, 31 Немецкого Закона о продуктах питания, предметах первой необходимости и кормах (LFGB), а также статье 3 распоряжения 1935/2004/EG.

