

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

® **НалоШейп**

® **NaloShape**



ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Высокоэластичная многослойная полиамидная оболочка, идеальная для формованной ветчинной продукции.

Различают три вида НалоШейпа:

НалоШейп RS = особенно подходит для металлических форм, например, для квадратных, четырехугольных или полужакругленных батонных форм (D).

НалоШейп MC = как RS, имеет дополнительно высокую способность прилипания к фаршу.

НалоШейп HF = экстра эластичный материал, предусмотрен для больших и маленьких круглых форм (шарики или Мортадела).

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Вареные или ветчинные не копченые продукты, формованные под прессом или специально свободно набитые батоны для придания формы „D“. Для продуктов, имеющих длительный срок хранения без применения второй упаковки, а также для колбас под нарезку.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

- » особенно высокая эластичность делает материал идеальным для формования
- » определенное обратное сжатие оболочки обеспечивает всегда одинаковую форму
- » легкое снятие оболочки без повреждения мясного слоя, идеально для колбас под нарезку
- » высокие паро-водо-газонепроницаемые барьеры обеспечивают отсутствие потерь в весе при продолжительном сроке хранения
- » эксцелентные воздушные барьеры обеспечивают невосприимчивость к бактериям
- » продолжительный срок хранения без второй упаковки

СОСТАВ МАТЕРИАЛА

Многослойная полиамидная оболочка на основе ориентированного полиамида и полиалефина.

РЕКОМЕНДОВАННАЯ ШИРИНА ПЛОСКОСТИ ДЛЯ МЕТАЛЛИЧЕСКИХ ФОРМ

Американский размер в дюймах (inch)	Европейский размер в см (cm)	Ширина плоскости в мм (mm)
4 x 4	10 x 10	170 – 190
4,5 x 4,5	11 x 11	200 – 220
4 x 6	10 x 15	230 – 260

СПЕКТР КАЛИБРОВ

НалоШейп RS и MC

в ширине плоскости от 130 мм bis 350 мм (калибр 80 мм до 230 мм)

НалоШейп HF

в ширине плоскости от 72 до 260 мм (калибр 46 до 166 мм)

ЦВЕТОВЫЕ ГАММЫ

прозрачный, белый, розовый, прозрачно-голубой, черный, темно-золотой, красный.

КОНВЕРТИНГОВЫЕ ФОРМЫ

Рулоны, гофрированные гильзы, отрезки с одним заклипсованным концом.

ПЕЧАТЬ

На материале **НалоШейп** возможно нанесение двусторонней флексографической печати до **8 цветов**.

ХРАНЕНИЕ

Хранить всегда в оригинальной упаковке в прохладном, сухом помещении. Не допускать хранения при низких или минусовых температурах. При соблюдении этих условий срок хранения гарантируется до **24 месяцев**. Материал с печатью хранится **12 месяцев**.

СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ПИЩЕВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

НалоШейп отвечает требованиям § 30, 31 Немецкого Закона о продуктах питания, потребления и кормах (LFGB), немецким правилам сырьевых товаров и рекомендациям государственного института по оценке 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

® НалоШейп

® NaloShape



РЕКОМЕНДАЦИИ К ПРИМЕНЕНИЮ

ПОДГОТОВКА И ЗАМАЧИВАНИЕ

- » До применения материал хранить в упакованном виде.
- » **НалоШейп RS и НалоШейп MC** не замачивают!
- » **НалоШейп HF** (форма шариков) погружают в воду на 10 минут при температуре 20°C – 40°C с целью увеличения эластичности для плотной набивки круглых форм.
- » 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

- » Клипсование возможно с использованием обычных, подходящих по размеру клипсов. Чтобы обеспечить не плотную набивку без доступа воздуха, клипсатор должен быть обеспечен устройством подпрессовки для формованных колбас.
- » Следите за правильным выбором клипсы и за хорошим состоянием клипсаторного устройства.

Изготовление в металлической форме:

Количество массы фарша и упругость его наполнения индивидуальны для производителя. Рекомендуемые величины зависят от применяемых форм.

Изготовление полузакругленной батонной формы (D):

Для получения батонной D-формы, без применения металлической формы, рекомендуется оставлять 10 % от всей длины батона не набитой фаршем.

Например:

1 метер колбасного изделия 90 см батона набиваем плотно, 10 см остаются в хвостике свободным от фарша, на конце клипса.



Изготовление круглых форм (шариков):

Плотное наполнение с перенабивкой на желаемый калибр

Пример наполнения номинального калибра 48 мм:

Масса наполнения 75 г калибр наполнения 55 мм
Масса наполнения 100 г калибр наполнения 57 мм
Масса наполнения 125 г калибр наполнения 60 мм



ТЕРМООБРАБОТКА

- » Подвергать термообработке до достижения необходимой температуры внутри батона.

ОХЛАЖДЕНИЕ

- » После термообработки 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)	10 %
Проницаемость водяных паров при 23°C, 85 % относительной влажности, согласно DIN 53122, часть 1	4 – 6 g / m ² · d
Кислородная проницаемость O ₂ при 23°C, 53 % относительная влажность, согласно DIN 53380, часть 3	14 – 21 cm ³ / m ² · 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.

