

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

® **НалоСлим**

® **NaloSlim**



ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Дымопроницаемая колбасная полиамидная оболочка, применяемая как при холодном так и горячем копчении.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сырокопченые мажущиеся колбасы, полукопченые, варенокопченые.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

- » Пригоден для обработки холодным и горячим копчением
- » Равномерность передачи дыма на поверхность колбасы подтверждает себя цветом и вкусом
- » Отсутствие жирового налета
- » Использование готового гофрированного материала в гусеницах без замачивания
- » Эффективность производства набивки в цеху за счет увеличенной длины материала на гофрированной гильзе

СОСТАВ МАТЕРИАЛА

Искусственная оболочка на базисе полиамида с дымопроницаемыми компонентами.

СПЕКТР КАЛИБРОВ

От 23 мм до 160 мм
(номинальный калибр равен калибру наполнения)

ЦВЕТОВЫЕ ГАММЫ

цветовая гамма представлена в каталогах.



КОНВЕРТИНГОВЫЕ ФОРМЫ

Рулоны и гофры.

ПЕЧАТЬ

На материале **НалоСлим** возможно нанесение двусторонней 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**. Срок хранения **напечатанного материала 12 месяцев**. Готовый к употреблению **увлажненный материал** в гофра хранится **6 месяцев**.

СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ПИЩЕВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

НалоСлим 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

® Налослим

® NaloSlim



РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПОДГОТОВКА И ЗАМАЧИВАНИЕ

» До применения материал хранить в упакованном виде. Гофрированный материал поставляется в готовом для применения виде.

» **Материал не замачивается**

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 (см. программу копчения и термообработки внизу).

ОХЛАЖДЕНИЕ

» После варки колбасы как обычно охлаждают до необходимой температуры внутри батона. Риски разрыва отсутствуют, даже если охлаждение происходит не путем душирования.

ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

усадка при 80°C / 15 минут (средние данные)	16 %
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 cm ³ / m ² · d · bar
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.

