

## ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

# НалоФерм

## NaloFerm

**ОГРАНИЧЕНИЯ ПО СТРАНАМ:** В настоящее время нет соответствия требованиям рынка США

### ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Дымо и влагопроницаемые оболочки для сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий.

### ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сырокопченые, сыровяленые, в/к и п/к колбасы. А также вареные колбасы с копчением.

### ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

- » безупречное созревание без образования закала и великолепная усадка
- » защитные плесневые барьеры
- » равномерная передача дыма
- » хорошее счищение

### СОСТАВ МАТЕРИАЛА

Искусственная оболочка на основе полиамида совместно с водопроницаемыми ко-полимерами с дымопроницаемыми ко-полимерами.

### СПЕКТР КАЛИБРОВ

от 30 до 100 мм  
(Номинальный калибр = калибр наполнения)

### ЦВЕТА

Согласно каталогу цветовой палитры.

### КОНВЕРТИНГОВЫЕ ФОРМЫ

Готовые к применению гусеницы и рулоны.



### ХРАНЕНИЕ

Хранить в оригинальной упаковке в сухом прохладном помещении. Предохранять от мороза. При соблюдении необходимых условий срок хранения гарантируется до **36 месяцев**.

### СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ПИЩЕВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

**НалоФерм** отвечает требованиям § 30, 31 немецкого законодательства о продуктах питания 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.

## ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

# НалоФерм

## NaloFerm

ОГРАНИЧЕНИЯ ПО СТРАНАМ: В настоящее время нет соответствия требованиям рынка США

### РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

#### ПОДГОТОВКА И ЗАМАЧИВАНИЕ

- » До применения **НалоФерм** хранить в оригинально упакованном виде. готовым к применению без замачивания. При необходимости лишь коротко окунуть в чистую воду.

#### НАБИВКА И КЛИПСАЦИЯ

- » Гофрированный материал открываем со стороны цветной клипсы и набиваем до калибра наполнения. (**Номинальный калибр = калибр наполнения**)
- » Пере- или недонабивка может приводить к разрывам или морщинам.
- » Клипсация обычная. Возможна на всех обычных клипсаторах.
- » 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.

#### СОЗРЕВАНИЕ (СЫРОКОПЧЕНАЯ КОЛБАСА)

- » Влагопроницаемость **Нало Ферм** ниже чем у других оболочек для с/к колбас, что обеспечивает защиту от закала. Оптимизацию времени созревания можно достичь, придерживаясь низкой влажности воздуха в течении всего процесса созревания.

#### КОПЧЕНИЕ

- » **НалоФерм** подходит под применение как холодного, так и горячего копчения.
- » Желаемая степень копчения достигается индивидуально.



#### ОХЛАЖДЕНИЕ

- » После варки колбасы как обычно охлаждают до необходимой температуры внутри батона. Разрывы риска отсутствуют, даже если охлаждение происходит не путем душирования.
- » При охлаждении избегать сквозняков.

#### ТЕХНИЧЕСКИЕ ДАННЫЕ

Проницаемость водяных паров при 23°C, 85 % относительной влажности, согласно DIN 53122, часть 1	300 – 400 g / m <sup>2</sup> · d
Воздушная проницаемость при 23°C, 53% относительной влажности согласно DIN 53122, часть 3	40 – 60 cm <sup>3</sup> / m <sup>2</sup> · d · bar
Температура использования	- 40°C + 80°C

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

