

NaloSuperFit

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Целлюлозно-фиброзная оболочка специальной конструкции, предназначенная для продуктов, не требующих улучшенных свойств оболочек типа Nalo Faser.

ОБЛАСТИ ПРИМЕНЕНИЯ

Полукопченые, варено-копченые колбасы и сырокопченые колбасы

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

- » Хорошее созревание продукта
- » Блестящая/глянцевая поверхность
- » Контролируемая адгезия
- » Высокая степень прозрачности
- » Оптимальные усадочные свойства
- » Равномерная копчение
- » Высокая стабильность формы
- » Соответствие калибров
- » Механическая прочность
- » Жиронепроницаемость
- » Хорошая растяжимость, обеспечивающая высокую наполняемость
- » «Fit for use» – «пригодный к применению продукт» в условиях интенсивной конкуренции

СОСТАВ МАТЕРИАЛА

Основой оболочек являются целлюлоза, фиброзная бумага, глицерин и вода.

ПРОПИТКИ ДЛЯ КОНТРОЛИРУЕМОЙ АДГЕЗИИ

Оболочки NaloSuperFit производятся с различными пропитками, гарантирующими различную степень адгезии – от сильной до слабой:

NaloSuperFit I = с адгезионной пропиткой ...
сильная степень адгезии

NaloSuperFit I i-028 = с адгезионной пропиткой ...
средняя степень адгезии

NaloSuperFit N = без пропитки ...
низкая степень адгезии, легко снимаемая оболочка

NaloSuperFit P = с пропиткой для легкого снятия оболочки

СПЕКТР КАЛИБРОВ

От 36 мм до 65 мм
Минимальная партия 30 000 м

ФОРМЫ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Рулоны, гофрированные гусеницы, отрезки

ФОРМЫ ИЗГОТОВЛЕНИЯ

Рулоны, гофрированные гусеницы, отрезки

ПЕЧАТЬ

На **оболочки NaloSuperFit** может наноситься печать.

ЦВЕТА

Бесцветный, бак нат, грецкий орех

ХРАНЕНИЕ

Хранить только в оригинальной упаковке в сухом, прохладном месте. Защищать оболочки от мороза. При соблюдении этих условий гарантируется срок хранения до 24 месяцев. Срок хранения гофрированных, упакованных в вакуумный пакет оболочек („готовых к использованию“- RTU)- 6 месяцев.

СООТВЕТСТВИЕ ТРЕБОВАНИЯМ ПИЩЕВОГО ЗАКОНОДАТЕЛЬСТВА

Оболочки NaloSuperFit соответствуют 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-й статье Европейских правил 1935/2004/EG, а также применяемым положениям Управления по санитарному надзору за качеством пищевых продуктов и медикаментов (FDA) в США.

NaloSuperFit

РЕКОМЕНДАЦИИ ПО ПРИМЕНЕНИЮ

ПОДГОТОВКА И ЗАМАЧИВАНИЕ

- » **Оболочки NaloSuperFit** до применения хранить в оригинальной упаковке.
- » Время замачивания зависит от формы конвертинга материала.
- » **Время замачивания** (рекомендованное):
 - 15 минут для отрезков
 - 40 минут для гофрированных оболочек (при высокой плотности гофрирования требуется больше времени)
 - 60 минут для оболочек с печатью
- » Температура воды: от 20°C до 40°C. Оптимальная температура: 28°C.
- » Оболочки должны быть полностью погружены в воду.
- » Слишком холодная или слишком горячая вода, как и слишком короткое или слишком длительное время замачивания, могут изменять свойства оболочки. Для замачивания применять только свежую питьевую воду.

НАПОЛНЕНИЕ И КЛИПСАЦИЯ

- » Гофрированные оболочки открывать со стороны цветной клипсы и наполнять фаршем до рекомендованного калибра.
- » Возможно клипсование при помощи обычных клипсаторов или использование метода перевязывания.
- » Следите за правильным подбором размера клипсы и техническим состоянием клипсатора.
- » Оптимальность калибра наполнения зависит от выбора правильного размера цевки. Он должен быть лишь немного меньше внутреннего диаметра гофрированной оболочки.
- » Просьба по вопросам применения оболочек для вертикального подвешивания колбас с большим весом либо прессования батонов обращаться к нашим технологам.

КОПЧЕНИЕ И СОЗРЕВАНИЕ

- » Подходит для всех технологий созревания.
- » Чтобы при копчении избежать появления пятен, необходимо следить за поверхностью оболочки: она должна быть свободна от конденсата и в то же время достаточно увлажнена.
- » Копчение проводить при относительной влажности до 85%.

ТЕРМООБРАБОТКА

- » Нагревание до необходимой температуры внутри батона производить в подвешенном или горизонтальном положении, в зависимости от веса колбасы.

ОХЛАЖДЕНИЕ

- » После термообработки колбасы охлаждают обычным способом до необходимой температуры внутри батона. При охлаждении избегать сквозняков

Сведения и рекомендации, содержащиеся в информации о продукте, не являются обязательными и не являются гарантией или показателем качества, если иное не оговорено в письменной форме. Пользователь/покупатель несет полную ответственность за пригодность наших продуктов для предназначенной им цели. Он также отвечает за соблюдение национальных и международных правовых норм для предполагаемого использования продукта. Силу имеют наши общие правовые формы (AGB) ([Kalle Group AGB](#)).