

СПЕЦИФИКАЦИЯ НА ФИБРОУЗНЫЕ ОБОЛОЧКИ НАЛО ФАЗЕР, НАЛО ФИТ (КАЛЛЕ НАЛО, Германия).

ИНФОРМАЦИЯ О ПРОДУКТЕ

Нало Фазер — Nalo Faser Fibrous Casings

Нало Фит — Nalo Fit Fibrous Casings

ОПИСАНИЕ ПРОДУКТА

Усиленные волокнисто — армированные целлюлозные колбасные оболочки с разными видами адгезии и хорошей дымопроницаемостью.

ОБЛАСТЬ ПРИМЕНЕНИЯ

Сырокопченые, полукопченые и вареные колбасы, сырокопченые и вареные ветчины, плавленые сыры.

Примечание.

Искусственные фиброузные оболочки применяются в мясоперерабатывающей промышленности для производства всех видов колбасных изделий: вареных, полукопченых, варенокопченых, сырокопченых колбас и ветчин. Оболочки производятся в соответствии с Регламентом ЕС №1935/2004, с Рамочным Регламентом ЕС №1935/2005.

ПРЕИМУЩЕСТВА ПРОДУКТА

- Очень хорошее созревание продукта
- Контролируемость съема оболочки
- Оптимальное обратное сжатие
- Равномерное копчение
- Стабильность форм
- Постоянство калибров
- Высокая механическая прочность

ТИПЫ АДГЕЗИИ ДЛЯ КОНТРОЛИРУЕМОГО СЪЕМА ОБОЛОЧКИ

- **Фиброуз I** – плотно прилегающий, с глянцевой поверхностью. Используется преимущественно для всех видов сырокопченых колбас. Возможно использование для вареных, полукопченых и варенокопченных колбас не имеющих проблем со съемом оболочки. Рекомендуются при производстве колбас, склонных к образованию бульоно-жировых отеков.

- **Фиброуз I-028** – универсальный, прилегающий, с глянцевой поверхностью. Используется преимущественно для всех видов вареных, полукопченых и варенокопченных колбас. Характеризуется стандартным качеством съема оболочки с продукта и обеспечивает отсутствие бульоно-жировых отеков.

СОСТАВ МАТЕРИАЛА

Оболочки базируются на основе целлюлозы, фиброузной бумаги, глицерина и воды.

Аналитические параметры.

Параметры независимые от калибра.

Состав (все параметры предназначены для сухой оболочки):

- длинноволокнистая бумага и целлюлоза - 70%;
- вода - 10%;
- пластификаторы - 20%;

Физические параметры:

- толщина - 80микрон +/-25%;
- паропроницаемость - +/-20см³/м²/24часа;
- газопроницаемость - 3000-6000мл/ м²/24часа;
- усадка - max 11%;
- возможность миграции компонентов оболочки на мясную продукцию полностью исключена.

Параметры наполнения.

Диаметр переполнения составляет от 5% до 8% при оптимальных условиях в зависимости от номинального диаметра и типа оболочки.

Гофрирование.

Фиброузные оболочки могут быть гофрированы с длиной оболочки в гильзе от 20м до 40м.

Рулоны.

Оболочка также может поставляться рулонами длиной от 600м до 1000м.

Нанесение маркировки (печать).

Оболочка также может быть промаркирована.

ЦВЕТА

Цвета: бесцветный, бак нат (лосось), грецкий орех, гранат, коричневый.

ШТРИКОВАНИЕ

Предназначено для ветчинных продуктов.

Виды штрикования

Размер штрикования	мелкий, средний, большой
Плотность штрикования	простое 13×26 мм, двойное 13×13 мм
Размер и плотность штрикования комбинируются вместе, в результате имеем 6 разновидностей штриковки.	
При гофрированном материале возможны только два размера штрикования: мелкий и средний.	

Рекомендации по хранению.

Гарантийный срок хранения фиброузных оболочек составляет 24 месяца в закрытых коробках в упакованном виде при температуре от 15 до 20°C и относительной влажности не более 70%.

Подготовка.

Фиброзные оболочки замачивают в пресной воде при температуре 20-35^oC (оптимально 28^oC) в течение 20-40 минут.

При набивке и клипсовании убедитесь, что оборудование исправно.

Используйте только рекомендованные производителем оборудования клипсы. Термообработка производится по обычным программам, применяемым для конкретного типа колбасных изделий. Рекомендуемая максимальная температура варки до 78^oC.

Клипсование.

Оболочка клипсуется на всех типах оборудования

Таблица рекомендаций по клипсованию на клипсаторах "Poly Clip FCA" и "Alpina"

Калибр оболочки, мм	Диаметр цевки, мм	Размер клипсы	Номер (размер) матрицы
45-50	28	15x8 (5x1,75) 15x9 (5x1,75) 18x7 (5x1,5) 18x7 (5x1,75) 18x9 (5x1,75) 18x9 (5x2)	15x8 15x9 18x7 18x7 18x9 18x9
50-55	28,36	15x9 (5x1,75) 15x9 (5x2) 18x9 (5x1,75) 18x9 (5x2)	15x9 15x9 18x9 18x9
55-65	36	15x10 (5x1,75) 15x10 (5x2) 18x9 (5x1,75) 18x9 (5x2) 18x10 (5x2,2) 18x10 (5x2,5)	15x10 15x10 18x9 18x9 18x10 18x10
65-75	48	15x10 (5x1,75) 15x11 (5x2) 18x10 (5x2,2) 18x10 (5x2,5) 18x11 (5x2) 18x12 (5x2,2) 18x12 (5x2,5)	15x10 15x11 18x10 18x10 18x11 18x12 18x12

Термическая обработка

Термообработка изделий проводится в соответствии с технологической инструкцией на каждый вид колбас. Ориентировочные режимы термообработки, которые могут меняться в зависимости от конструкции термокамер, диаметра продукта.

ПРОЦЕСС	Температура в камере, °С	Температура в центре батона, °С	Продолжительность, мин	Относительная влажность, %
обжарка	55-60	-----	20	-----
сушка	60-65	-----	20-40	25-30
копчение	65-70	-----	20-40	80-85
варка	75-78	72	~20	100

Охлаждение

Душировать холодной водой 10-15 минут, перерыв 5-7 минут, затем продолжить душирование 10 минут, до достижения температуры 35-40°С в центре батона. Для получения морщинистой поверхности изделий этап душирования нужно исключить.

Доступные калибры.

От 38 до 100 мм.

Кодировка.

На внешнюю сторону фиброзных оболочек наносится код, который позволяет отследить всю историю производства и поставки оболочек.

Аллергены и ГМО.

Фиброзные оболочки не содержат аллергенных составляющих согласно Директиве ЕС № 2000/13. Сырье и материалы, используемые при производстве оболочек, не содержат генетически модифицированных организмов. Для данных оболочек не требуется маркировка в соответствии с Директивами ЕС 1829/2003 и 1830/2003.