

# Информация о продукте

## ® Налобар Кранц

® NaloBar Kranz



### Описание продукта

Многослойная полиамидная оболочка для продолжительного срока хранения колбасных изделий в кольцевой форме без применения второй упаковки.

### Область применения

Для всех видов вареных колбас без копчения с продолжительным сроком хранения без второй упаковки.

### Преимущества продукта

- ▶ продолжительный срок хранения без применения второй упаковки
- ▶ Исключительная способность к обратному сжатию, за счет чего отсутствует появление морщин
- ▶ Высокие паро-водо-газонепроницаемые барьеры обеспечивают отсутствие потери веса в результате продолжительного хранения
- ▶ Эксселентные воздушные барьеры обеспечивают невосприимчивость к бактериям
- ▶ Высоко-устойчивый калибр

### Состав материала

Многослойная полиамидная оболочка из ориентированного полиамида и полиолефина.

### Спектр калибров

от 30 до 51 мм

**(номинальный калибр равен калибру наполнения)**

### Цветовые гаммы

амбер, коричневый, прозрачный, светло-оранжевый, орех, оранжевый, каштан, желтый, мандарин, розовый, красный, черный, копчения.

Приведенные цвета представлены в соответствующих цветовых каталогах **Налобар** или в интернете на сайте [www.kalle.de/colour-range](http://www.kalle.de/colour-range).



### Конвертинговые формы

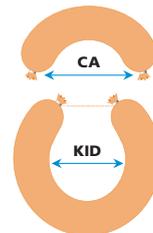
рулоны, гофрированные гусеницы, отрезки.

### Геометрические параметры кольца

Для того, чтобы определить правильность геометрии кольца, необходимо предоставление следующей информации:

#### полукольцо:

вес, конечный калибр и расстояние между клипсами.



#### кольцо:

вес, конечный калибр и внутренний диаметр кольца (KID)

При вторичной упаковке кольца геометрический параметр его можно определять при помощи размера вторичной упаковки.

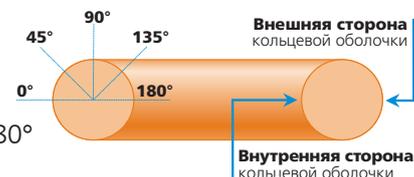
### Печать

Возможно нанесение двусторонней флексографической печати до **8 цветов**.

### Позиционирование мотива

Должно быть обговорено.

например:  
мотив расположен на внутренней стороне кольца = 180°



### Хранение

Хранить всегда в оригинальной упаковке в прохладном, сухом помещении. Не допускать хранения при низких или минусовых температурах. При соблюдении этих условий срок хранения оболочки гарантируется до **36 месяцев**. **Увлажненные гофрированные гильзы хранятся 6 месяцев**.

### Соответствие требованиям пищевого законодательства

**Налобар Кранц** 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

## ® Налобар Кранц

® NaloBar Kranz



### Рекомендации по применению

#### Подготовка и замачивание

- ▶ До применения материал хранить в упакованном виде.
- ▶ Время замачивания зависит от вида конвертинга материала.
- ▶ **Время замачивания** (рекомендованное)
  - 30 минут для рулонного материала
  - 60 минут для гофрированного материала (чем больше сжато материала на гильзе, тем дольше время замачивания)
  - 60 минут для материала с нанесенной печатью
- ▶ Температура воды для замачивания: от 20°C до 40°C. Оптимальная температура: 28°C. Оболочка должна быть полностью погружена в воду.
- ▶ 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

- ▶ Если материал сгофрирован, гусеницу открываем 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.

#### Охлаждение

- ▶ После варки 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\*

Температура применения	от - 40°C до температуры стерилизации
Проницаемость водяных паров при 23°C, 85 % относительной влажности, согласно DIN 53122, часть 1	5 g / m <sup>2</sup> · d
Кислородная проницаемость O <sub>2</sub> при 23°C, 53 % относительная влажность, согласно DIN 53380, часть 3	12 cm <sup>3</sup> / m <sup>2</sup> · d · bar

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

