

# Информация о продукте

## ® Целлюлозные оболочки

### ® Nalo Cellulose Casings



#### Описание продукта

Дымопроницаемые **целлюлозные оболочки** на основе натурального сырья в цилиндрических, кольцевых формах и высокоэластичных типах.

|                              |   |
|------------------------------|---|
| <b>Цилиндрические формы</b>  | Нало Шмаль N,<br>Нало Шмаль O, Нало M   |
| <b>Кольцевые формы</b>       | НалоКранц                               |
| <b>Высокоэластичные типы</b> | Нало ML, Нало GLI,<br>Нало BG, Нало BIG |

#### Область применения

Идеально подходит для мажущихся сырокопченых, подкопченных вареных и полукопченных колбас. Применяется также для изготовления вареных и твердых сырокопченных колбас, сырокопченных ветчин.

#### Преимущества продукта

- ▶ Универсальность оболочки
- ▶ Наличие прозрачности и глянцевоности
- ▶ Прекрасное обратное сжатие
- ▶ Равномерный перенос дыма на продукт
- ▶ Гофрированный материал без замачивания
- ▶ Сырье натурального происхождения
- ▶ Отсутствие жирового налета
- ▶ Нейтральность вкуса

#### Состав материала

Оболочки из чистой целлюлозы.

#### Печать

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 12 месяцев**. Готовый к употреблению **увлажненный материал** в гофрах хранится **6 месяцев**.

#### Соответствие требованиям пищевого законодательства

**Нало Целлюлоза** 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 вропейских правил 1935/2004/EG, а также применяемым положениям пищевых продуктов и медикаментов (FDA) в USA.

| Целлюлозные оболочки | номинальный калибр | цвет  | конвертинговые формы      |
|----------------------|--------------------|---|---------------------------|
| Нало Шмаль N         | от 30 до 500 mm    | бесцветный, светло-коричневый, цвет копчения коричневый, темно-коричневый | Рулоны, гусеницы, отрезки |
| Нало Шмаль O         | от 30 до 50 mm     | бесцветный  | только в отрезках         |
| Нало M               | от 59 до 100 mm    | бесцветный  | Рулоны, гусеницы, отрезки |
| Нало Кранц           | от 32 до 47 mm     | бесцветный, тонированный, сальмон, цвет копчения коричневый               | Рулоны, гусеницы, отрезки |
| Нало ML              | от 50 до 140 mm    | бесцветный  | отрезки                   |
| Нало GLI             | от 45 до 75 mm     | бесцветный, сальмон, цвет копчения коричневый                             | только в отрезках         |
| Нало BG              | от 45 до 65 mm     | бесцветный, красно-оранжевый  | только в гусеницах        |
| Нало BIG             | от 45 до 65 mm     | бесцветный  | только в гусеницах        |

# Информация о продукте

## ® Целлюлозные оболочки

### ® Nalo Cellulose Casings



## Рекомендации по применению

### Подготовка и замачивание

- ▶ **Целлюлозные оболочки** до использования хранить в упакованном виде.
- ▶ Время замачивания зависит от конвертинговой формы материала.
- ▶ **Гофрированный материал всегда готов к применению без замачивания!**  
Не использованные гофры обязательно обратно запаковывать в пакеты.
- ▶ **Время замачивания** (рекомендованное):
  - Отрезки замачиваются очень коротко (около 10 секунд), при этом они должны быть полностью погружены в воду. После их освобождения из воды, перед наполнением подождать еще одну минуту.
- ▶ Температура замачивания: с 20°C до 40°C. Оптимально: 28°C.
- ▶ Слишком холодная или слишком горячая вода, продолжительность замачивания могут влиять на свойства оболочки.
- ▶ Для замачивания использовать только свежую питьевую воду.

### Набивка и клипсация

- ▶ Гусеницу со слегка заостренным концом натягивают на цевку и набивают фаршем до рекомендованного калибра наполнения.
- ▶ Клипсация обычная, возможна с помощью любого клипсатора или другого обычного 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.

### Созревание и копчение

- ▶ Подходит для всех процессов созревания.
- ▶ Для предотвращения появления копильных пятен, следить за поверхностью оболочки: не допускать появления конденсата на оболочке, но в тоже время важна постоянная подача влаги.
- ▶ Сильная сушка снижает дымопроницаемость и может приводить к разрывам.
- ▶ В процессе осадки проводить умеренное подсушивание!
- ▶ Копчение при 85 % относительной влажности.

### Термообработка

- ▶ В зависимости от веса варить колбасы до необходимой температуры внутри батона можно в горизонтальном или вертикальном положении.

### Охлаждение

- ▶ Колбасы охлаждают до необходимой температуры внутри батона.
- ▶ При охлаждении избегать сквозняков.

