

# Информация о продукте

## НалоФерм

® NaloFerm



### Описание продукта

Дымопроницаемые полиамидные оболочки для сырокопченых и полукопченых колбас.

### Область применения

Сырокопченые и сухие, полукопченые колбасы.

### Преимущества продукта

- ▶ Новые свойства созревания
- ▶ Равномерная передача дыма
- ▶ Великолепная усадка
- ▶ Хорошее счищение
- ▶ Точные калибры

### Состав материала

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

### Спектр калибров

от 30 до 100 мм

**(Номинальный калибр = калибр наполнения)**

### Цвета

прозрачный, пергамент, оранжево-коричневый, прозрачный, оранжево-коричневый, красный, лесной орех, цвет копчения, красно-коричневый, темно-коричневый, махагони.

### Конвертинговые формы

Готовые к применению гусеницы.

### Печать

**НалоФерм** можно печатать до **6 цветов** с двух сторон.

### Хранение

Хранить в оригинальной упаковке в сухом прохладном помещении. Предохранять от мороза. При соблюдении необходимых условий срок хранения гарантируется до **36 месяцев**. **Гофрированные увлажненные гусеницы хранятся 6 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



### Рекомендации по применению

#### Подготовка и замачивание

- ▶ До применения **НалоФерм** хранить в оригинально упакованном виде. Гофрированный материал в гусеницах поставляется в сухом виде непосредственно к применению.
- ▶ **В замачивании не нуждается!**
- ▶ При необходимости можно коротко замочить: Температура воды от 20°C до 40°C. Время замачивания максимально 5 минут. Оптимально: 28°C. Оболочки при этом должны быть полностью погружены в 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.

- ▶ 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)

- ▶ Необходимый % проницаемости оболочки для потери веса в процессе созревания сырокопченой колбасы в **НалоФерме** в 4-6 меньше, чем в другой оболочке. Соответственно необходимо соблюдение определенных условий созревания, при которых относительная влажность составляет меньше 50%. При этом риск образования твердого края минимален.

#### Термообработка (полукопченые)

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

#### 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\*

усадка при 80°C / 15 минут (средние данные)	поперек: 14 %
Проницаемость водяных паров при 23°C, 85 % относительной влажности, согласно DIN 53122, часть 1	140 g / m <sup>2</sup> · d

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

