

# Информация о продукте

## ® Нало Фазер

## ® Nalo 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.

### Преимущества продукта

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

### Состав материала

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

### Пропитки для контролируемого съема оболочки

**Нало фиброузные оболочки** имеются в зависимости от сильных до слабо прилипающих к мясному фаршу.

**Нало Фазер I** = прилегающая пропитка  
... возможны разные виды адгезии: от сильной до слабой

**Нало Фазер N** = без пропитки  
... незначительное прилегание и легкое снятие

**Нало Фазер P** = со специальной пропиткой с целью наилегчайшего снятия оболочки  
... счищается очень легко вплоть до отставания от батона.

Все эти типы возможны в варианте двойного вискозирования оболочек (Фазер ID, ND, PD).

### Особенный тип:

**Нало Фазер S** = имеет очень сильную адгезию, матовую поверхность.

### Спектр калибра

от 32 до 165 мм

### Цвета

Цвета **фиброузных оболочек** имеются в специальных буклетах и в интернете на сайте [www.kalle.de/colour-range](http://www.kalle.de/colour-range).



### Конвертинговые формы

Рулоны, отрезки, гофрированные гусеницы.

### Штрикование

Предназначено для ветчинных продуктов.

### Виды штрикования

Размер штрикования	мелкий, средний, большой
Плотность штрикования	простое 13 x 26 мм двойное 13 x 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.

### Печать

**Нало фиброузные оболочки** подвергаются двусторонней печати до **6 цветов**.

### Хранение

Хранить всегда в оригинальной упаковке в сухом, прохладном месте. Предостерегать от мороза. При соблюдении этих условий срок хранения гарантируется до **24 месяцев**. **Увлажненные гофрированные гусеницы** для использования в производстве без замачивания хранятся **6 месяцев**.

### Соответствие требованиям пищевого законодательства

**Нало Фазер** 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, а также применяемым положениям пищевых продуктов и медикаментов (FDA) в USA.

# Информация о продукте

## ® Нало Фазер

## ® Nalo Fibrous Casings



### Рекомендации по применению

#### Подготовка и замачивание

- ▶ **Нало фиброзные оболочки** хранить до самого применения в оригинальной упаковке.
- ▶ Время замачивания зависит от формы конвертинга материала.
- ▶ **Время замачивания** (рекомендованное)
  - 15 минут для отрезков
  - 30 минут для гофрированных гусениц (чем больше сжато материала на гильзе, тем дольше время замачивания)
  - 60 минут для напечатанных оболочек
- ▶ Температура воды: с 20° до 40°С. Оптимально: 28°С. Оболочки должны быть полностью погружены 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. **Не применяйте соль !!!**

#### Набивка и клипсация

- ▶ Если материал гофрированный, гусеницу открываем со стороны цветной клипсы и набиваем до диаметра наполнения.
- ▶ Клипсация обычная, возможна с помощью любого клипсатора или другого традиционного способа перевязывания.
- ▶ Следите за правильным выбором размера клипсы и за хорошим состоянием клипсаторного устройства.
- ▶ Оптимальный калибр 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 в подвешенном состоянии.
- ▶ Подходит для всех видов созревания. Для того, чтобы не получить пятен копчения на продукте, необходимо не допускать появления конденционных капель на нем, но в тоже время следить за достаточной влажностью оболочки.
- ▶ Копчение проводить при 85 % относительной влажности в камере.

#### Охлаждение

- ▶ После термообработки колбасы охлаждают как обычно до необходимой температуры внутри батона.
- ▶ При охлаждении избегать сквозняков.

