

# Информация о продукте

## ® Налогрип Р

## ® NaloGrip R



### Описание продукта

**Дымопроницаемая** колбасная полиамидная оболочка с шероховатой поверхностью и матовой оптикой.

### Область применения

Сырокопченые мажущиеся колбасы, полукопченые, варенокопченые.

### Преимущества продукта

- ▶ Натуральная оптика за счет шероховатой и матовой поверхности
- ▶ Пригоден для обработки холодным и горячим копчением
- ▶ Равномерность передачи дыма на поверхность колбасы подтверждает себя цветом и вкусом
- ▶ Точный калибр
- ▶ Хорошее обратное сжатие
- ▶ Высокая механическая прочность
- ▶ Гофрированный материал на гильзах готов к набивке без предварительного замачивания

### Состав материала

Искусственная оболочка на базе полиамида с дымопроницаемыми компонентами и модифицированной поверхностью.

### Спектр калибров

От 40 мм до 100 мм

**(номинальный калибр равен калибру наполнения)**

### Цветовая гамма

Коричневый, вишневый, бесцветный, гренадин, лесной орех, махагон, прозрачный оранжево-коричневый, красно-коричневый, красно-коричневый матовый, копчения.

### Конвертинговые формы

Рулоны, гофрированные гильзы.

### Печать

На материале **Налогрип Р** возможно нанесение двусторонней флексографической 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**.

### Соответствие требованиям пищевого законодательства

**Налогрип Р** 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.

### Технические данные\*

усадка при 80°C / 15 минут (средние данные)	поперек: 12 %
Толщина	30 µm
Температура применения	от - 40°C до + 80°C
Проницаемость водяных паров при 23°C, 85 % относительной влажности, согласно DIN 53122, часть 1	70 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.

# Информация о продукте

## ® Налогрип Р

### ® NaloGrip R



## Рекомендации по применению

### Подготовка и замачивание

- ▶ До применения материал хранить в упакованном виде. Гофрированный материал поставляется в готовом для применения виде без замачивания.
- ▶ **Материал не замачивать.**
- ▶ При необходимости возможно короткое замачивание. Температура воды при этом: 20°C – 40°C. Оптимальная температура замачивания: 28°C

### Набивка и клипсация

- ▶ Гофрированный материал открываем на гильзе 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.

### Копчение

- ▶ Применяется для холодного и горячего копчения.
- ▶ Коптить насыщенным влагой дымом во время термообработки до желаемой интенсивности копчения (см. программу копчения и термообработки).

### 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.

## Предложение по программе варки и копчения

	процесс	Время* мин	температура	относительная влажность
<b>вареная колбаса</b>	покраснение	40	50°C	90%
	сушка	можно пропустить	по необходимости	–
	копчение	от 20 до 30 мин	80°C	от 70 до 80%
	варка	–	до желаемой температуры внутри батона	–
<b>Варенокопченая Полукопченая</b>	покраснение	50	50°C	0%
	сушка	20	60°C	–
	сушка	40	65°C	–
	обжарка	20	65°C	95%
	копчение	30	70°C	70%
	варка	–	до желаемой температуры внутри батона	99%
<b>сырокопченая мажущая</b>	холодный дым	Минимум от 8 до 12 часов!!!!	–	минимум 75%

\* Время копчения зависит от желаемой интенсивности степени результата копчения. Данная программа основывается на обычном копчении горячим дымом.

