

# Информация о продукте

## ® Нало Лайн

### ® Nalo Line



#### Описание продукта

Фиброузная оболочка с натуральной матовой поверхностью.

#### Область применения

Сырокопченые и полукопченые колбасы.

#### Преимущества продукта

- ▶ Натуральная, матовая поверхность
- ▶ Гарантия технического использования как у фиброуза
- ▶ Эффективность производства
- ▶ Высокая механическая прочность
- ▶ Константность калибра
- ▶ Высокая стабильность клипсации
- ▶ Замечательное свойство нанесения печати

#### Пропитка

**НалоЛайн** имеет только одну пропитку |

**НалоЛайн I** = прилегающий тип

#### Спектр калибра

от 45 до 65 мм

#### Цвета

Бесцветный и бак нат.

#### Конвертинговые формы

Рулоны, гофрированные гильзы, отрезки.

#### Печать

На **Нало Лайн** возможно нанесение до **6 цветов** с двух сторон.

#### Хранение

Хранить всегда в оригинальной упаковке в сухом, прохладном месте. Предостерегать от мороза. При соблюдении этих условий срок хранения гарантируется до **24 месяцев**.

#### Соответствие требованиям пищевого законодательства

**Нало Лайн** 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 Лайн

### ® Nalo Line



## Рекомендации по применению

### Подготовка и замачивание

- ▶ **Нало Лайн** хранить до самого применения в оригинальной упаковке.
- ▶ Время замачивания зависит от формы конвертинга материала.
- ▶ **Время замачивания** (рекомендованное)
  - 15 минут для отрезков
  - 30 минут для гофрокукол (чем больше сжато материала на гильзе, тем дольше время замачивания)
  - 60 минут для напечатанных оболочек
- ▶ Температура воды: 20° – 40°C. Оптимально: 28°C. 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.

### Копчение и созревание (сырокопченые колбасы)

- ▶ Чтобы предотвратить появление копильных пятен на колбасном продукте, рекомендуем при копчении следить за отсутствием конденсата на оболочке, но тем не менее постоянно обеспечивать влажность ее поверхности.
- ▶ Копчение при 85 % относительной влажности.
- ▶ Не подходит для созревания натуральных культур плесени.

### Термообработка (полукопченые колбасы)

- ▶ В зависимости от веса варить колбасы до необходимой температуры внутри батона можно в горизонтальном или в подвешенном состоянии.
- ▶ После термообработки колбасы охлаждают как обычно до необходимой температуры внутри батона.
- ▶ При охлаждении избегать сквозняков.

