

Информация о продукте

НалоНет

® NaloNet



Описание продукта

Усиленные вискозно-армированные целлюлозные оболочки с контролируемой степенью адгезии в комбинации с сеткой в двух вариантах:

1. сетка с **ячейками в виде пчелиных сот** (WN)
2. сетка с **прямоугольными ячейками** (RN)

Область применения

Применяется для всех видов колбасных изделий, включая вареные, варено-копченые, полукопченые, сырокопченые и сыровяленые колбасы, ветчины, а также сыры.

Преимущества продукта

- ▶ Благодаря наличию неподвижной сетки, эффектные контуры придают продукту аппетитный внешний вид
- ▶ Простота применения
- ▶ Хорошая адгезия, но и возможен легкий сьем
- ▶ Высокая механическая прочность
- ▶ Традиционные качества фиброзной оболочки
- ▶ Оптимальный характер созревания продукта
- ▶ Хорошая дымопроницаемость
- ▶ Высокая стабильность калибра

Состав материала

Регенерированная целлюлоза, природно-волоконная целлюлоза, глицерин, вода. Сетка изготовлена из полиэстера.

Разновидности адгезии

Оболочки **НалоНет** предлагаются с различной степенью адгезии – от легкой до сильной (I, N, P)

- НалоНет I** = легкосъёмный тип
НалоНет N = нормальный тип
НалоНет P = прилегающий тип

Программа поставок

Примеры сеток



Нет WN



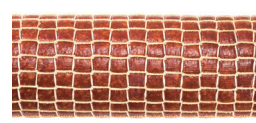
Нет RN 4
3,0 x 3,0 cm



Нет RN 10
3,0 x 1,5 cm



Нет RN 10
3,0 x 3,0 cm



Нет RN 20
1,5 x 1,5 cm

НалоНет Соты (WN)

Калибр наполнения ¹⁾	Тип сетки соты ²⁾	
58	WN 6	–
63	WN 6	–
68	WN 6	–
73	WN 6	–
78	–	WN 8
83	–	WN 8
85	WN 6	WN 8
90	–	WN 8
95	–	WN 8
105	–	WN 8

Другие калибры от 40 до 130 возможны по запросу.

НалоНет Сетка-квадрат (RN)

Калибр наполнения ¹⁾	Тип сетки квадрат ³⁾	
42	RN 4	3,0 x 3,0 cm
63	RN 5	3,3 x 1,6 cm
120	RN 10	3,0 x 3,0 cm

Другие калибры от 42 до 120 возможны по запросу.

¹⁾ калибр наполнения = равен номинальному калибру

²⁾ WN = Сетка с 4, 6 или 8 ячейками вокруг

³⁾ RN = прямоугольная сетка с 4, 5, 10, 14 или 20 прямоугольными ячейками по кругу; ширина x высота ячейки

Цвет

Бесцветный. Другие цвета выполняются под заказ. Цвет сетки белый. Другие цвета сетки возможны.

Форма поставки

Гофрированные гильзы, отрезки с одним заклипсованным концом и рулоны.

Информация о продукте

® НалоНет

® NaloNet



Рекомендации по применению

Подготовка и замачивание

- ▶ Материал до замачивания следует хранить в закрытом пакете.
- ▶ Время замачивания зависит от конвертинговой формы продукта.
- ▶ **Время замачивания** (рекомендованное)
 - 15 Минут для отрезков
 - 30 минут для гофрированного материала (чем больше материала на гусенице, тем дольше время замачивания)
- ▶ Температура воды должна быть 30°C - 40°C. Оптимальная: 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.

Набивка и клипсация

- ▶ В случае гофрированной формы, гильзу открыть на стороне цветного зажима.
- ▶ Плотная набивка без доступа воздуха по калибру наполнения. Номинальный калибр равен калибру наполнения.
- ▶ Клипсовать можно обычным клипсатором или любым другим традиционным способом перевязывания.

Рекомендации по клипсе*

Для **НалоНет** всегда берется размер клипсы больше, чем на тот же калибр фиброузной оболочки без сетки.

При круглой клипсе высота ее должна быть выбрана в два раза больше чем обычная для фиброуза:

Например:	Нало Фазер I	Калибр 63 клипса	5–9	5x2,0
	НалоНет I	Калибр 63 клипса	15– 11	5x2,0

Размер деления может быть 15 или 18.

При применении других видов клипс мы советуем размеры 700, 800 или 8700, E210, E410, E510 (в зависимости от калибра).

* Рекомендации по клипсе являются приблизительными и зависят от клипсаторного устройства. Перед применением убедиться в актуальных рекомендациях поставщика клипсы.

- ▶ Следите за правильным выбором диаметра цевки. Размер цевки должен быть лишь немного меньше внутреннего диаметра оболочки.

Созревание и копчение

- ▶ Оболочки пригодны для использования всех видов созревания и для всех методов холодного и горячего копчения.

Термообработка

- ▶ Варить колбасы до необходимой температуры в середине батона можно в горизонтальном или подвешенном состоянии.

Охлаждение

- ▶ После термообработки колбасы охлаждаются душированием до требуемой температуры в середине батона. Готовый продукт на сквозняке не вывешивать.

Хранение

Хранить оболочки нужно всегда в оригинальной упаковке в сухом прохладном месте. Не допускайте воздействия температур ниже нуля. В случае выполнения этих указаний гарантируемый срок хранения продукта составляет **6 месяцев**.

Соответствие требованиям пищевого законодательства

Оболочки **НалоНет** полностью отвечают требованиям §§ 30, 31 Немецкого Закона о продуктах питания, предметах первой необходимости и кормах (LFGB), а также статье 3 распоряжения 1935/2004/EG.

