

Информация о продукте

® NaloPro

НалоПро



Описание продукта

Многослойная полиамидная оболочка передает во время варки цвет, дым и ароматические свойства на ветчинные и вареные колбасы.

В зависимости от вида применения различают два типа:

НалоПро круглый = для получения цилиндрических обычных колбас

НалоПро Шейп = для получения формованных колбас

Область применения

Вареные ветчины и колбасы.

Преимущества продукта

- ✓ Сокращение процесса производства и соответственно экономия времени и средств
- ✓ Высокие барьерные свойства, за счет чего имеем долгий срок хранения и отсутствие больших потерь в весе
- ✓ Особенная текстильная структура оболочки предотвращает появление бульонных отеков
- ✓ «Процесс одного шага» с помощью готовых к применению гофрированных гусениц, гарантирующих высокое качество продукта
- ✓ Равномерная передача цвета с оболочки на продукт как акцент неизменного качества
- ✓ Возможна прессовка в различных формах (только с НалоПро Шейп)

Спектр калибров

НалоПро круглый:

от 60 мм до 200 мм

НалоПро Шейп:

от ширины плоскости 135 мм до 280 мм

Функциональные рецептуры

Разновидности дыма и цвета

Smoke 02: лёгкий запах дыма и светло-коричневый цвет продукта.

Smoke 05: средней интенсивности запах дыма и коричневый цвет продукта.

Smoke 10: сильный запах дыма и темно-коричневый цвет продукта.

Перенос цвета на карамельном базисе

Цветовая гамма имеется от светлого до темного тонов.

Перенос вкусовых ароматических свойств

Вкус жареного

(с оптикой золотистой поджарки)

Вкус жареного цыпленка

(с оптикой темно-коричневой поджарки)

Другие ароматические направления по запросу.

Формы поставки

Готовые к применению гофрированные гусеницы.

Хранение

Гусеницы **Нало Про** хранить всегда в оригинальной упаковке в прохладном, сухом месте. Предохранять от мороза.

При соблюдении наших рекомендаций гарантируется срок хранения до 6 месяцев.

Декларация

Все типы цветов и вкусовых профилей имеют свою спецификацию.

Соответствие требованиям пищевого законодательства

НалоПротекс G2 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 2002/72/Eg, а также применяемым положениям пищевых продуктов и медикаментов (FDA) в USA.

Пищевые и вкусовые добавки отвечают немецкому законодательству по их использованию и применению (ZZuIV) и соответствуют европейским законодательным направлениям и FDA- правилам.

Информация о продукте

[®] NaloPro

НалоПро



Рекомендации по применению

Подготовка и замачивание

- **НалоПро** до начала наполнения хранить в закрытой оригинальной упаковке.
- **Важно: НалоПро гусеницы не замачивать!!**

Набивка и клипсация

НалоПро круглый (цилиндрические колбасы):

- Гусеницу открываем со стороны цветной клипсы и набиваем до диаметра наполнения (номинальный калибр = калибр наполнения). Пере- или недонабивка может приводить к морщинам или разрывам.

НалоПро Шейп (Формованные продукты):

- Гусеницу открываем со стороны цветной клипсы.

Применение металлических форм:

Количество массы наполнения и процент недонабивки рекомендуем устанавливать путем пробы самостоятельно: все зависит от размера выбранной формы.

Изготовление полукруглой батонной формы D:

получение продукта в форме D возможно без применения металлической формы, для чего мы рекомендуем просто недонабивку 10 % по всей длине батона.

Клипсация

- Клипсация обычная, возможна с помощью любого клипсатора или другого традиционного способа перевязывания.
- Следите за правильным размером цевки и выбором клипсы.
- Для достижения рекомендуемого калибра наполнения следите за правильным позиционированием трубы наполнения. 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.

Охлаждение

- Охлаждение после варки обычное: возможно путем душирования до желаемой температуры внутри батона.
- Избегать слишком быстрого охлаждения при большом движении воздуха в холодильной камере.

Примечание

- Качество переноса цвета и вкуса зависит от рецептуры используемого фарша. Первое применение **НалоПро** рекомендуем производить в сопровождении технолога со стороны Калле.

Технические данные

Проницаемость водяных паров при 23°C, 85% относительной влажности, согласно DIN 53122, часть 1	5 - 10 g / m ² · d
Проницаемость воздушных паров O ₂ при 23°C, 53% относительной влажности, согласно DIN 53380, часть 3	10 - 20 cm ³ / m ² · d · bar

