# Информация о продукте

## ®НалоШейп

## NaloShape



### Описание продукта

Высокоэластичная многослойная полиамидная оболочка, идеальная для формованной ветчинной продукции.

Различают три вида НалоШейпа:

**НалоШейп RS** = особенно подходит для металических форм, например, для квадратных, четырехугольных или полузакругленных батонных форм (D).

**НалоШейп МС** = как RS, имеет дополнительно высокую способность прилипания к фаршу.

**НалоШейп HF** = экстра эластичный материал, предусмотрен для больших и маленьких круглых форм (шарики или Мортадела).

### Область применения

Вареные или ветчинные не копченые продукты, формованные под прессом или специально свободно набитые батоны для придания формы "D". Для продуктов, имеющих длительный срок хранения без применения второй упаковки, а также для колбас под нарезку.

### Преимущества продукта

- особенно высокая эластичность делает материал идеальным для формования
- определенное обратное сжатие оболочки обеспечивает всегда одинаковую форму
- легкое снятие оболочки без повреждения мясного слоя, идеально для колбас под нарезку
- высокие паро-водо-газонепроницаемые барьеры обеспечивают отсутствие потерь в весе при продолжительном сроке хранения
- эксцелентные воздушные барьеры обеспечивают невосприимчивость к бактериям
- продолжительный срок хранения без второй упаковки

### Состав материала

Многослойная полиамидная оболочка на основе ориентированного поламида и полиалефина.

# Рекомендованная ширина плоскости для металлических форм

Американский размер в дюймах (inch)	Европейский размер в см (cm)	Ширина плоскости в мм (mm)	
4 x 4	10 x 10	170 – 190	
4,5 x 4,5	11 x 11	200 – 220	
4 x 6	10 x 15	230 – 260	

### Спектр калибров

### НалоШейп RS и MC

в ширине плоскости от 140 до 305 мм (калибр 89 до 194 мм)

### НалоШейп HF

в ширине плоскости от 72 до 260 мм (калибр 46 до 166 мм)

### Цветовые гаммы

прозрачный, белый, розовый, прозрачно-голубой, черный, темно- золотой, красный.

### Конвертинговые формы

Рулоны, гофрированные гильзы, отрезки с одним заклипсованным концом.

#### Печать

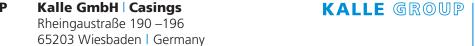
На материале **НалоШейп** возможно нанесение двусторонней флексографической печати до **8 цветов**.

### **Хранение**

Хранить всегда в оригинальной упаковке в прохладном, сухом помещении. Не допускать хранения при низких или минусовых температурах. При соблюдении этих условий срок хранения гарантируется до **12 месяцев**.

# Соответствие требованиям пищевого законодательства

НалоШейп отвечает требованиям § 30, 31 Немецкого Закона о продуктах питания, потребления и кормах (LFGB), немецким правилам сырьевых товаров и рекомендаци-ям государственного нститута по оценкамриска (BfR), 3 статье европейских правил 1935/2004/EG, Европейской директиве 10/2011/EU, а также применяемым положениям пищевых продуктов и медикаментов (FDA) в USA.



Tel. +49 611 962-6034 | Fax +49 611 962-9031



# Информация о продукте

## ®НалоШейп

## NaloShape



### Рекомендации к применению

### Подготовка и замачивание

- До применения материал хранить в упакованном виде.
- ▶ НалоШейп RS и НалоШейп MC не замачивают !
- ▶ НалоШейп НF (форма шариков) погружают в воду на 10 минут при температуре 20°C – 40°C (оптимально +28°C) с целью увеличения эластичности для плотной набивки круглых форм.
- 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

- Клипсование возможно с использованием обычных, подходящих по размеру клипсов. Чтобы обеспечить не плотную набивку без доступа воздуха, клипсатор должен быть обеспечен устройством подпрессовки для формованных колбас.
- Следите за правильным выбором клипсы и за хорошим состоянием клипсаторного устройства.

### Изготовление в металлической форме:

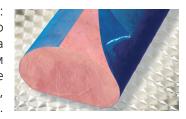
Количество массы фарша и упругость его наполнения индивидуальны для производителя. Рекомендуемые величины зависят от применяемых форм.

## Изготовление полузакругленной батонной формы (D):

Для получения батонный D-формы, без применения металлической формы, рекомендуется оставлять 10% от всей длины батона не набитой фаршем.

### Например:

1 метер колбасного изделия 90 см батона набиваем плотно, 10 см остаются в хвостике свободным от фарша, на конце клипса.



### Изготовление круглых форм (шариков):

Плотное наполнение с перенабивкой на желаемый калибр

# Пример наполнения номинального калибра 48 мм:

Масса наполнения 75 г калибр наполнения 55 мм Масса наполнения 100 г калибр наполнения 57 мм Масса наполнения 125 г калибр наполнения 60 мм



### Термообработка

 Подвергать термообработке до достижения необходимой температуры внутри батона.

### Охлаждение

- После термообработки колбасы как обычно охлаждают до необходимой температуры внутри батона. Риски разрыва отсутствуют, даже если охлаждение происходит не путем душирования.
- При охлаждении избегать сквозняков.

Технические данные*	НалоШейп RS	НалоШейп МС	НалоШейп HF
усадка при 80°С / 15 минут (средние данные)	поперек: 11 %	поперек: 12 %	поперек: 16%
Температура применения	от - 40°C до температуры стерилизации		
Проницаемость водяных паров при 23°C, 85% относительной влажности, согласно DIN 53122, часть 1	$7 g / m^2 \cdot d$	6 g / m² · d	$7 g / m^2 \cdot d$
Кислородная проницаемость $O_2$ при 23°C, 53 % относительная влажность, согласно DIN 53380, часть 3	12 cm³ / m² · d · bar	15 cm³ / m² · d · bar	12 cm³ / m² · d · bar

<sup>\*</sup> Результаты на базе исследования бесцветных оболочек. Указанные цифры являются приблизительными. Все данные содержат в себе актуальную информацию о продукте.



