

Информация о продукте

® NaloSilk

НалоСилк



Описание продукта

Шелковистая целлюлозная оболочка на основе натурального сырья для колбас цилиндрических форм.

Область применения

Идеально подходит для мягких сырокопченых, полукопченых, варенокопченых и вареных колбас.

Преимущества продукта

- ✓ Приятная на ощупь шелковистая натуральная поверхность
- ✓ Оптимальное обратное сжатие
- ✓ Равномерное копчение
- ✓ Готовые к наполнению гофрированные гусеницы без замачивания
- ✓ Жировая непроницаемость
- ✓ Обладает нейтральным вкусом

Состав

Оболочки на основе натуральной целлюлозы.

Пропитки для контролируемого снятия оболочки

НалоСилк имеется с пропиткой для более сильного прилипания или без пропитки:

НалоСилк I = с пропиткой

→ ... от сильной до слабой адгезии

НалоСилк N = без пропитки

→ ... от слабой адгезии до совсем легкого счищения оболочки

Спектр калибра

38, 40, 42, 45, 48 мм.

Калибер 50 и 55 по запросу.

Цвета

Бесцветный и бак нат.

Другие цвета по запросу.

Конвертинговые формы

Рулоны, гофрированные гусеницы, отрезки.

Печать

НалоСилк подвергается двухсторонней печати до 6 цветов.

Хранение

Хранить всегда в оригинальной упаковке в сухом, прохладном месте. Предостерегать от мороза. При соблюдении этих условий срок хранения гарантируется до 12 месяцев.

Увлажненные гофрированные гусеницы для использования в производстве без замачивания хранятся **6 месяцев**.

Соответствие требованиям пищевого законодательства

НалоСилк 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.

Информация о продукте

[®] NaloSilk НалоСилк



Рекомендации по применению

Подготовка и замачивание

- **НалоСилк** хранить до самого применения в оригинальной упаковке.
- Время замачивания зависит от формы конвертинга материала.
- **Гофрированные гусеницы всегда готовы к применению без замачивания!**
Не использованные до конца гофрированные гусеницы хранить в закрытом виде в целлофановых пакетах.

Время замачивания:*

- для отрезков около 10 секунд
- Температура воды : 20°C – 40°C. оптимальная температура 28°C. Оболочки должны быть полностью коротко 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 воду.
Не применяйте соль !!!

* Время замачивания является рекомендацией.

Набивка и клипсация

- Если материал сгофрирован, 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

- Подходит для всех типов созревания.
- Чтобы предотвратить появление копильных пятен на колбасном продукте, поверхность колбас должна быть увлажненной, но не иметь на себе водяных капель конденсата.
- Пересушивание приводит к уменьшению дымопроницаемости и может вызывать разрывы оболочек.
- При покраснении не пересушивать!
- Копчение при 85 % относительной влажности.

Термообработка

- В зависимости от веса варить колбасы до необходимой температуры внутри батона можно в горизонтальном или в подвешенном состоянии.

Охлаждение

- После термообработки колбасы охлаждают как обычно до необходимой температуры внутри батона.
- При охлаждении избегать сквозняков.

