

Информация о продукте

® НалоСлим Кранц

® NaloSlim Kranz



Описание продукта

Дымопроницаемая кольцевая колбасная полиамидная оболочка, применяемая как при холодном, так и горячем копчении.

Область применения

Сырокопченые мажущиеся колбасы, полукопченые, варенокопченые.

Преимущества продукта

- ▶ Пригоден для обработки холодным и горячим копчением
- ▶ Равномерность передачи дыма на поверхность колбасы подтверждает себя цветом и вкусом
- ▶ Отсутствие жирового налета
- ▶ Использование готового гофрированного материала в гусеницах без замачивания
- ▶ Эффективность производства набивки в цеху за счет увеличенной длины материала на гофрированной гильзе

Состав материала

Искусственная оболочка на базисе полиамида с дымопроницаемыми компонентами.

Спектр калибров

От 32 мм до 60 мм

(номинальный калибр равен калибру наполнения)

Цветовые гаммы

Прозрачный, красный, красно-коричневый, красно-оранжевый, цвет копчения, прозрачный оранжево-коричневый. Указанные цвета

НалоСлим Кранц представлены в соответствующих каталогах или в интернете на сайте www.kalle.de/colour-range.



Конвертинговые формы

Гофрированные гильзы.

Печать

На материале **НалоСлим Кранц** возможно нанесение двусторонней флексографической печати до **6 цветов**.

Геометрические параметры кольца

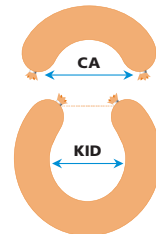
Для того, чтобы определить правильность геометрии кольца, необходимо предоставление следующей информации:

полукольцо:

вес, конечный калибр и расстояние между клипсами.

кольцо:

вес, конечный калибр и внутренний диаметр кольца (KID)

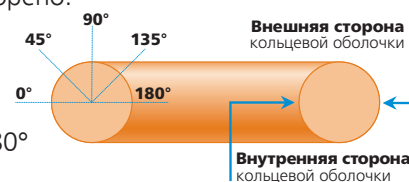


При вторичной упаковке кольца геометрический параметр его можно определять при помощи размера вторичной упаковки.

Позиционирование мотива

Должно быть обговорено.

например:
мотив расположен на внутренней стороне кольца = 180°



Соответствие требованиям пищевого законодательства

НалоСлим Кранц 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 Европейского правила 1935/2004/EG, а также Европейской директиве 10/2011/EU.

Технические данные*

Температура применения	от -40°C до +80°C
Проницаемость водяных паров при 23°C, 85 % относительной влажности, согласно DIN 53122, часть 1	80 g / m ² · d
Кислородная проницаемость O ₂ при 23°C, 53 % относительная влажность, согласно DIN 53380, часть 3	40 cm ³ / m ² · d · bar

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

Информация о продукте

® НалoСлим Кранц

® NaloSlim Kranz



Рекомендации по применению

Подготовка и замачивание

▶ **НалоСлим Кранц** хранить до применения в упакованном виде. Гусеницы поставляются в готовом для набивки виде без замачивания.

▶ **Не замачивать !!!**

Набивка и клипсация

- ▶ Гусеницы открываем со стороны цветной клипсы и набиваем до диаметра наполнения: **номинальный калибр равен калибру наполнения.**
- ▶ Пере- или недонабивка может приводить к разрывам или морщинам.
- ▶ Клипсация обычная, возможна с помощью любого клипсатора или другого традиционного способа перевязывания.
- ▶ Следите за правильным выбором размера клипсы и за хорошим состоянием клипсаторного устройства.
- ▶ Оптимальность калибра наполнения зависит от выбора правильного размера цевки. 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.

Копчение

- ▶ **Материал подвергается холодному и горячему копчению.**
- ▶ Коптить насыщенным влагой дымом во время термообработки до желаемой интенсивности копчения (см. программу копчения и термообработки НалoСлим).

Охлаждение

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

Хранение

- ▶ Хранить всегда в оригинальной упаковке в прохладном, сухом помещении. Предохранять от мороза. При соблюдении этих условий срок хранения материала гарантируется до **36 месяцев**. Готовый к употреблению **увлажненный материал** в гофрах хранится **6 месяцев**.

Предложение по программе варки и копчения

	процесс	Время* мин	температура	относительная влажность
вареная колбаса	покраснение	40	50°C	90%
	сушка	можно пропустить	по необходимости	–
	копчение	от 20 до 30	80°C	от 70 до 80%
	варка	–	до желаемой температуры внутри батона	–
Варенокопченая Полукопченая	покраснение	50	50°C	0%
	сушка	20	60°C	–
	сушка	40	65°C	–
	обжарка	20	65°C	95%
	копчение	30	70°C	70%
	варка	–	до желаемой температуры внутри батона	99%
сырокопченая мажущая	холодный дым	Минимум от 8 до 12 часов!!!!	–	минимум 75%

* Время копчения зависит от желаемой интенсивности степени результата копчения. Данная программа основывается на обычном копчении горячим дымом.

