

Информация о продукте

НалоСлим

® NaloSlim



Описание продукта

Дымопроницаемая 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 базе полиамида с дымопроницаемыми компонентами.

Спектр калибров

От 23 мм до 100 мм
(номинальный калибр равен калибру наполнения)

Цветовые гаммы

Представлены в соответствующих каталогах или в интернете на сайте www.kalle.de/colour-range.



Конвертинговые формы

Рулоны и гофры.

Печать

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

Хранение

Хранить всегда в оригинальной упаковке в прохладном, сухом помещении. Предохранять от мороза. При соблюдении этих условий срок хранения материала гарантируется до **36 месяцев**. Срок хранения **напечатанного материала 12 месяцев**. Готовый к употреблению **увлажненный материал** в гофрах хранится **6 месяцев**.

Соответствие требованиям пищевого законодательства

НалоСлим 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 10/2011/EU, а также применяемым положениям пищевых продуктов и медикаментов (FDA) в USA.

Технические данные*

усадка при 80°C / 15 минут (средние данные)	25 µm: 20 % 30 µm: 8 %
Температура применения	от - 40°C до + 80°C
Проницаемость водяных паров при 23°C, 85 % относительной влажности, согласно DIN 53122, часть 1	25 µm: 100 g / m ² · d 30 µm: 70 g / m ² · d
Кислородная проницаемость O ₂ при 23°C, 53 % относительная влажность, согласно DIN 53380, часть 3	25 µm: 35 cm ³ / m ² · d · bar 30 µm: 25 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

® Налослим

® NaloSlim



Рекомендации по применению

Подготовка и замачивание

- ▶ До применения материал хранить в упакованном виде. Гофрированный материал поставляется в готовом для применения виде.
- ▶ **Материал не замачивается**

Набивка и клипсация

- ▶ Гофрированный материал открываем на гильзе 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 подвешенной состоянии.

Копчение

- ▶ **Применяется для холодного и горячего копчения.**
- ▶ Коптить насыщенным влагой дымом во время термообработки до желаемой интенсивности копчения (см. программу копчения и термообработки внизу).

Охлаждение

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

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.

