

Информация о продукте

® Налофан / ® Налофан в жароустойчивом рукаве Nalophan / Nalophan Roasting Bag



Описание продукта

Термически устойчивые искусственные полиамидные оболочки высокой прозрачности и глянцево-сти.

Область применения

Колбасные изделия термической обработки без копчения или свежие мясные и молочные изделия, полуфабрикаты, продукты глубокой заморозки, сыр.

Техническое применение

Например, для стерилизации медицинских инструментов или защиты во время распыления краски итд.

Преимущества продукта

- ▶ Термическая устойчивость от -60°C bis +220°C
- ▶ универсальное применение
- ▶ высокопрозрачный и глянцевый
- ▶ точные калибры
- ▶ нейтральность вкуса
- ▶ жиронепроницаем

Состав материала

Пластиковая оболочка на основе поли-этилентерефталата (ПЭТ)

Спектр калибров

Налофан NA от 65 до 300 мм

Налофан NS от 30 до 135 мм

(Номинальный калибр = калибр наполнения)

Конвертинговые формы

Рулоны, отрезки, гусеницы.

Печать

Налофан можно печатать до **8 цветов** с двух сторон.

Штрикование

Налофан NA штриковать **нельзя!**

Налофан NS штриковать можно

Хранение

Хранить в оригинальной упаковке в сухом прохладном помещении. Предохранять от мороза. При соблюдении необходимых условий срок хранения гарантируется до **36 месяцев**. **Напечатанный** рулонный материал хранится **12 месяцев**.

Соответствие требованиям пищевого законодательства

Налофан отвечает требованиям § 30, 31 немецкого законодательства о продуктах питания 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.

Информация о продукте

® Налофан / ® Налофан в жароустойчивом рукаве Nalophan / Nalophan Roasting Bag



Рекомендации по применению

Подготовка и замачивание

- ▶ До применения **Налофан** хранить в оригинально упакованном виде.
- ▶ Оболочки **Налофан** применяют к наполнению сухими.
- ▶ **Замачивание не обязательно!**
Лишь для облегченного вскрытия отрезков можно их коротко замочить.

Набивка и клипсация

- ▶ Гофрированный материал открываем со стороны цветной клипсы и набиваем до калибра наполнения.
- ▶ (Номинальный калибр = калибр наполнения)
- ▶ Пере- или недонабивка может приводить к разрывам или морщинам.
- ▶ Клипсация обычная.
- ▶ 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.

Налофан NA штриковать **нельзя!**

Налофан NS штриковать можно

Усадка

- ▶ Для сохранения упругости и плотности готовых продуктов, их опускают в оболочке **Налофан** коротко в горячую воду 95°C .

Термообработка

- ▶ В зависимости от веса колбасы варить в горизонтальном или вертикальном положении до необходимой температуры внутри батона.

Охлаждение

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

