

Информация о продукте

® NaloProtex G2

НалоПротекс G2



Описание продукта

Специальная текстильная основа оболочек служит одновременно интенсивному переносу на продукт цвета, дыма и аромата в одном процессе варки.

Область применения

Вареные ветчинные продукты и вареные колбасы.

Преимущества продукта

- ✓ Сокращение процесса производства и соответственно экономия времени и средств
- ✓ Высокие барьерные свойства, за счет чего имеем долгий срок хранения и отсутствие больших потерь в весе
- ✓ Особенная текстильная структура оболочки предотвращает появление бульонных отеков
- ✓ «Процесс одного шага» с помощью готовых к применению гофрированных гусениц, гарантирующих высокое качество продукта
- ✓ Очень хорошее постоянство калибра, что гарантирует высокую точность нарезки
- ✓ Хороший выход при нарезке благодаря особенной структуре поверхности продукта („появление цветной окружности“)
- ✓ Равномерная передача цвета с оболочки на продукт как акцент неизменного качества
- ✓ Возможна прессовка в различных формах

Спектр калибров

От 39 мм до 178 мм
(ширина плоскости от 58 мм до 280 мм)

Другая ширина плоскости возможна по запросу.

Функциональные рецептуры

Разновидности дыма

Дым хикори
Дым древесины твердых пород
Дым мескитового дерева

} Каждая разновидность дыма имеется в трех вариантах от светлого до темного.

Перенос цвета на карамельном базисе

Карамель светлая
Карамель светло-коричневая
Карамель темная
Карамель черная

Перенос вкусовых ароматических свойств

Поджарки Черного перца Аромата гриля
Паприки Острой паприки Аромата гриля в оптике
зажаренных полосок

Другие ароматические направления по запросу.

Формы поставки

Готовые к применению гофрированные гусеницы.

Хранение

Гусеницы **Нало Протекс G2-Raupen** хранить всегда в оригинальной упаковке в прохладном, сухом месте. Предохранять от мороза. При соблюдении наших рекомендаций гарантируется срок хранения до 6 месяцев.

Декларация

Все типы цветов и вкусовых профилей имеют свою спецификацию.

Соответствие требованиям пищевого законодательства

НалоПротекс G2 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.

Пищевые и вкусовые добавки отвечают немецкому законодательству по их использованию и применению (ZZuIV) и соответствуют европейским законодательным направлениям и FDA- правилам.

Технические данные*

Толщина	около 110 µm
температура использования	до 100°C
Проницаемость водяных паров при 23°C, 85 % относительной влажности, согласно DIN 53122, часть 1	5 g / m ² · d
Проницаемость воздушных паров O ₂ , при 23°C, 53 % относительной влажности, согласно DIN 53380, часть 3	11 cm ³ / m ² · d · bar

Информация о продукте

[®] NaloProtex G2

НалоПротекс G2



Рекомендации по применению

Подготовка и замачивание

- **НалоПротекс G2** до начала наполнения хранить в закрытой оригинальной упаковке.
- **Важно: НалоПротекс G2-гусеницы не замачивать!!**

Набивка и клипсация

- Гусеницу открываем со стороны цветной клипсы и набиваем до диаметра наполнения. Не переполнять.
- Клипсация обычная, возможна с помощью любого клипсатора или другого традиционного способа перевязывания.
- Следите за правильным размером 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.

Охлаждение

- Охлаждение после варки обычное: возможно путем душирования до желаемой температуры внутри батона

Примечание

- Качество переноса цвета и вкуса зависит от рецептуры используемого фарша. Первое применение **НалоПротекс G2** рекомендуем производить в сопровождении технолога со стороны Калле.

