

Информация о продукте

НалоФерм

® NaloFerm



Описание продукта

Дымопроницаемые полиамидные оболочки для сырокопченых и полукопченых колбас.

Область применения

Сырокопченые и сухие, полукопченые колбасы.

Преимущества продукта

- ▶ Новые свойства созревания
- ▶ Равномерная передача дыма
- ▶ Великолепная усадка
- ▶ Хорошее счищение
- ▶ Точные калибры

Состав материала

Искусственная оболочка на основе полиамида совместно с дымопроницаемыми ко-полимерами.

Спектр калибров

от 30 до 100 мм

(Номинальный калибр = калибр наполнения)

Цвета

прозрачный, пергамент, оранжево-коричневый, прозрачный, оранжево-коричневый, красный, лесной орех, цвет копчения, красно-коричневый, темно-коричневый, махагони.

Конвертинговые формы

Готовые к применению гусеницы.

Печать

НалоФерм можно печатать до **6 цветов** с двух сторон.

Хранение

Хранить в оригинальной упаковке в сухом прохладном помещении. Предохранять от мороза. При соблюдении необходимых условий срок хранения гарантируется до **36 месяцев**. **Гофрированные увлажненные гусеницы хранятся 6 месяцев**.

Соответствие требованиям пищевого законодательства

НалоФерм 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.

Информация о продукте

НалоФерм

® NaloFerm



Рекомендации по применению

Подготовка и замачивание

- ▶ До применения **НалоФерм** хранить в оригинально упакованном виде. Гофрированный материал в гусеницах поставляется в сухом виде непосредственно к применению.
- ▶ **В замачивании не нуждается!**
- ▶ При необходимости можно коротко замочить: Температура воды от 20°C до 40°C. Время замачивания максимально 5 минут. Оптимально: 28°C. Оболочки при этом должны быть полностью погружены в воду.

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.

Созревание (сырокопченая колбаса)

- ▶ Необходимый % проницаемости оболочки для потери веса в процессе созревания сырокопченой колбасы в **НалоФерме** в 4-6 меньше, чем в другой оболочке. Соответственно необходимо соблюдение определенных условий созревания, при которых относительная влажность составляет меньше 50 %. При этом риск образования твердого края минимален.

Термообработка (полукопченые)

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

Копчение

- ▶ **НалоФерм** подходит под применение как холодного, так и горячего копчения.
- ▶ Желаемая степень копчения достигается индивидуально.

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.

Технические данные*

усадка при 80°C / 15 минут (средние данные)	поперек: 14 %
Проницаемость водяных паров при 23°C, 85 % относительной влажности, согласно DIN 53122, часть 1	140 g / m ² · d

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

