

Информация о продукте

® NaloSpice

НалоСпайс



Описание продукта

Текстильная основа оболочек обладает функцией переноса специй и пряностей на продукт в процессе термообработки.

Область применения

Сырокопченые, вареные колбасы, ветчинные продукты, деликатессы и плавленые сыры.

Преимущества продукта

- ✓ Сокращение производственного процесса, экономия времени и средств
- ✓ «Процесс одного шага» с гарантией качества продукта
- ✓ Равномерный перенос специй и пряностей с оболочки как акцент на неизменное качество продукта
- ✓ Возможно прессование в различных формах

Формы поставки

1. Сшитые отрезки цилиндрических форм с клипсой на одной стороне
2. Нарезанные плоские листы для использования в формах

Спектр калибров

Оболочки с шириной плоскости от 80 до 250 мм
(калибр от 55 до 170 мм)

Плоские листы для форм возможны в любых размерах

Стандартная программа

Отрезки Ширина плоскости 135 x 50 см + клипса
(калибр 90 x 50 см + клипса)

Плоские листы 420 мм x 500 мм

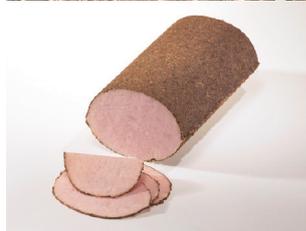
Специи



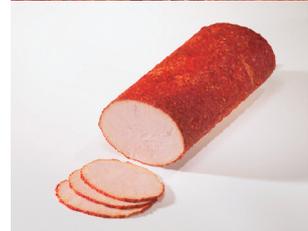
Цветной перец



Черный перец



Пряности Прованса



Паприка



Карри



Гирос



Лук



Укроп

Представленные на рисунках фотографии служат лишь вспомогательным средством к описанию специй и не ставятся в сравнение с оригиналом. Результаты цвета переноса специй зависят в конечном итоге от используемого фарша, рецептуры и терморежима.

Информация о продукте

® NaloSpice

НалоСпайс



Рекомендации по применению

Подготовка

→ **НалоСпайс** до начала наполнения хранить в закрытой оригинальной упаковке.

→ **Материал не замачивать!**

Набивка и клипсация

→ **НалоСпайс** отрезки натягивают на трубу наполнения, плотно набивают и клипсуют.

→ **НалоСпайс в листах** укладывают в сухом виде в форму, наполняют массой, заворачивают ее в лист и закрывают форму.

Созревание

→ К концу созревания обращать внимание на сохранение незначительной влажности.

Термообработка

→ Продукты подвергать термической обработке до достижения необходимой температуры внутри батона.

Охлаждение

→ Охлаждение после варки обычное до желаемой температуры внутри батона.

→ При охлаждении избегать сквозняков.

Примечание

Результаты функциональных свойств **НалоСпайс** зависят от рецептуры и от умения работать с этой оболочкой. Поэтому мы рекомендуем при первой выработке с **НалоСпайс** присутствие технолога со стороны Калле.

Хранение

НалоСпайс 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 специй имеют свою спецификацию.

Соответствие требованиям пищевого законодательства

НалоСпайс 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

Составляющие пищевые компоненты отвечают требованиям LFGB и соответствуют европейским законодательным направлениям 178/2002/EG и FDA-правилам.

