

Рекомендации по использованию оболочки искусственной белковой «Ready-Pack» улучшенного клипсования (F)

ТУ ВУ 390333861.023-2017

Назначение:

Предназначена для формования (упаковывания) всех видов колбасных изделий.

Диаметры: 35, 38, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 85, 90, 100 мм

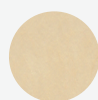
Хранение:

Оболочку хранят в транспортной упаковке, в закрытых, сухих, чистых складских помещениях, без посторонних запахов, при температуре не более 25 °С (расстояние от нагревательных приборов – не менее 1 м) и относительной влажности воздуха не более 75 %. Оболочку, хранившуюся при температуре ниже 0°С, перед применением выдержать при комнатной температуре не менее суток.

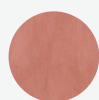
Ассортимент:

- гофрированная;
- гофрированная подготовленная;
- гофрированная подготовленная декорированная;
- гофрированная декорированная.

Цвет:



бесцветный



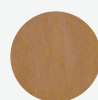
темный махагон



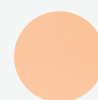
светлый махагон



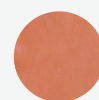
луковый



карамель



светлый лосось



копчения

Срок годности:

12 месяцев с даты изготовления в упаковке изготовителя, но не более сроков годности установленных на используемые оболочки.

Использование

Подготовка:

Перед использованием неподготовленную оболочку:

- замачивают в 20% растворе поваренной соли при температуре 15-20°С в течение 1- 5 минут;
- после замачивания оболочку необходимо использовать в течение 30 минут;
- хранение замоченной оболочки и вторичное замачивание недопустимы.

Наполнение:

| Диаметр оболочки, мм | Диаметр оболочки, мм | Диаметр оболочки, мм | Диаметр оболочки, мм |
|----------------------|----------------------|----------------------|----------------------|
| 35 | 37 | 60 | 61-63 |
| 38 | 40 | 65 | 66-68 |
| 40 | 41-43 | 75 | 76-79 |
| 45 | 46-48 | 85 | 86-90 |
| 50 | 51-53 | 90 | 91-95 |
| 55 | 56-58 | 100 | 102-105 |

При введении в фарш белковых добавок рекомендуется увеличение диаметра батона на 1 мм от номинального диаметра оболочки. При использовании оболочек диаметром 75, 85, 90,100 мм ограничить длину батона до 400 мм для последующей термообработки на вертикальных рамах.

При использовании горизонтальных рам в производстве колбасных изделий, длина батона не ограничивается.

Клипсование:

1. При клипсовании оболочки необходимо учитывать соответствие размера клипсы диаметру оболочки.
2. «Poly-Clip» и «Alpina» - автоматы: рекомендуется использовать клипсы профиля «L» или «OL».

Ориентировочные размеры клипс, для формовки колбас наклипсаторах - автоматах «Poly Clip» и «Alpina»:

| шаг, матрица, размер клипсы | 15 | | | | | |
|-----------------------------|-------------|-------------|------------|--------------|-------------|-------------|
| | 15/4au | 15/10 | | | | 15/11 |
| | 15 8/5x1,75 | 15 9/5x1,75 | 15 9/5x2,0 | 15 10/5x1,75 | 15 10/5x2,0 | 15 11/5x2,0 |
| 35 | x | | | | | |
| 40 | x | | | | | |
| 45 | | x | x | | | |
| 50 | | x | x | | | |
| 55 | | x | x | x | x | x |
| 60 | | | | x | x | x |
| 65 | | | | x | x | x |

| шаг, матрица, размер клипсы диаметр оболочки, мм | 18 | | | | | | |
|------------------------------------------------------------------|----------------|---------------|-----------------|----------------|----------------|----------------|---------------|
| | 18/9 | | 18/10 | | 18/11-12 | | 18/13 |
| | 18-9 5x1,75 | 18-9 5x2,0 | 18-10 5x1,75 | 18-10 5x2,0 | 18-11 5x2,0 | 18-12 5x2,0 | 18-9 5x2,0 |
| 40 | x | x | | | | | |
| 45 | x | x | | | | | |
| 50 | x | x | x | x | x | | |
| 55 | | | x | x | x | | |
| 60 | | | x | x | x | | |
| 65 | | | x | x | x | x | |
| 75 | | | | | | x | |
| 85 | | | | | | x | x |

3. Ориентировочные размеры клипс для формовки колбас на клипсаторах «Poly-Clip» PDC:

PDC 600: Для диаметров до 50 мм использовать клипсы S 632 или S 638.

Для диаметров 50 мм и 55 мм использовать клипсы S 638.

PDC 700: Для диаметров до 50 мм использовать клипсы S 735 или S 740.

Для диаметров от 50 мм до 65 мм использовать клипсы S 740.

4. Ориентировочные размеры клипс для формовки колбас на клипсаторах «Technopack»:

| шаг, матрица, размер клипсы диаметр оболочки, мм | KDC-90 SV-4612 DCA-E | KDC-200 KDCVA-200 | KDC-400 | DCA-E400 KDCVA-400 SV-4602 SV-4600 |
|---------------------------------------------------------------|----------------------------|----------------------|------------|---------------------------------------------|
| 40-45 | E220 E230 | G-175 G-200 | 370 390 | E-410 |
| 50-55 | E230 E240 | G-200 G-225 | 390 400 | E-410 E-420 |
| 60-65 | - | G-225 | 400 | E-420 |

5. Ориентировочные размеры клипс для формовки колбас на клипсаторах «КОМПО»

- для диаметров 40, 45 мм использовать клипсы B2 (B - 2BT) или B3 (B-3BT);

- для диаметров 50, 55 мм использовать клипсы B3 (B-3BT).

Термическая обработка:

Вареные колбасы

| Процесс | Время процесса, мин | Рабочая температура, °C | Влажность, % |
|----------------------|---------------------|---------------------------|--------------|
| Сушка | 15 | 55 | 15-20 |
| Сушка | 60 | 60 | 50 |
| Интенсивное копчение | 20 | 60 | 55-60 |
| Варка | - | 75 (до 71 °C в батоне) | 99-100 |
| Сушка (эвакуация) | 2 | 60 | 15-20 |

Варено-копченые, полукопченые колбасы

| Процесс | Время процесса, мин | Рабочая температура, °C | Влажность, % |
|----------------------|---------------------|---------------------------|--------------|
| Сушка | 15 | 50 | 15-20 |
| Сушка | 40 | 55 | 50 |
| Интенсивное копчение | 30 | 60 | 55-60 |
| Сушка | 5 | 65 | 15-20 |
| Интенсивное копчение | 30 | 68 | 55-60 |
| Варка | - | 75 (до 71 °C в батоне) | 99-100 |
| Сушка | 2 | 75 | 15-20 |
| Интенсивное копчение | 20 | 50 | 55-60 |
| Сушка (эвакуация) | 5 | 45 | 15-20 |

Во избежание появления морщин на оболочке готовой колбасы, необходимо провести душирование продукции 15-20 минут.