

Рекомендации по использованию оболочки искусственной белковой «Ready-Pack» для сырокопченых колбас (R)

ТУ ВУ 390333861.023-2017

Назначение:

- для сырокопченых колбас;
 - обладает повышенной эластичностью, гибкостью, адаптивностью к клипсованию при использовании подмороженного фарша, повышенной самоусадкой, устойчива к действию микроорганизмов и развитию плесневых грибов, что значительно снижает риск возникновения плесени и возможность порчи продукта.

Диаметры: 35, 40, 45, 50 мм

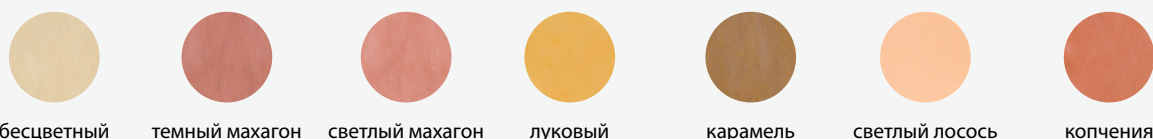
Ассортимент:

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

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.

Цвет:



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 батона, мм
35	37
40	41-43
45	46-48
50	51-53

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 на клипсаторах - 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
диаметр оболочки, мм						
35	x					
40	x					
45		x	x			
50		x	x			

шаг, матрица, размер клипсы	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
диаметр оболочки, мм							
35	x	x					
40	x	x					
45	x	x	x	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 «Technorack»:

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

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

- для диаметров 40, 45 мм использовать клипсы В2 (В - 2ВТ) или В3 (В-3ВТ);

- для диаметров 50 мм использовать клипсы В3 (В-3ВТ).