

# Рекомендации по использованию оболочки искусственной белковой «Ready-Pack» универсальной (U)

ТУ ВУ 390333861.023-2017

## Назначение:

Предназначена для формования (упаковывания) всех видов сосисок, сарделек.

**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 батона, мм	Диаметр оболочки, мм	Диаметр батона, 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 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			
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 «Технопарк»:

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.