



ОБОЛОЧКА КОЛБАСНАЯ СИНТЕТИЧЕСКАЯ МНОГОСЛОЙНАЯ ТЕРМОУСАДОЧНАЯ БИОЛОН SP

Оболочка колбасная синтетическая многослойная термоусадочная Биолон SP изготавливается из смесей полиамидов и полиэтилена высокого давления методом коэкструзии с двуслойной ориентацией по ТУ 2245-001-50845814-2010. Производитель – ООО «Флексостар», Санкт-Петербург, Россия.

Высокоэластичная оболочка, рассчитанная на перенаполнение 10-30% позволяющая выпускать продукцию в пресс-формах, форме шара, ореха, а также в комбинации с сетками или шпагатированием.

Область применения:

Вареные колбасы, вареные ветчины, ливерные колбасы, паштеты и зельцы, плавленные сыры и кисломолочные продукты, замороженные продукты и т.д.

Преимущества применения:

- Возможность выпускать продукцию в пресс-формах, форме шара, ореха, синюги, а также в формах в комбинации с сетками или шпагатированием.
- Стабильное качество оболочки.
- Равномерность калибра.
- Нанесение многоцветной печати.
- Возможность гофрирования.
- Клипсуемость на всех видах оборудования.
- Предохранение продуктов от окисления, т.к. оболочка является барьером для водяного пара, углекислоты, воздуха и ультрафиолетовых лучей.
- Увеличение срока годности изделия до 60 суток для вареных колбас, выработанных по ГОСТ Р 52196 – 2003.
- Отсутствие потерь при термообработке и хранении.
- Хороший внешний вид готовой продукции в течение всего срока годности.
- Сохранность аромата колбасных изделий и предохранение их от проникновения посторонних запахов;
- Способность оболочки хорошо отделяться от готового изделия.
- Возможность подвергать продукты замораживанию.

Рекомендации по применению:

- При подготовке оболочек (разматывании рулона, разрезании на отрезки), необходимо исключить трение торцевой части рулона о любые поверхности.
- Размотку рулона осуществлять только в вертикальном положении с опорой на картонный каркас.
- Замачивание оболочки необходимо производить в воде при температуре 18-25°C в течении 30 минут. **Не замачивать оболочку в воде с температурой выше 25°C во избежание усадки оболочки!**
- Оболочку в рулонах перед использованием сначала нарезают на отрезки, а затем замачивают с проливанием воды внутри рукава.
- Гофрированную оболочку замачивать, не снимая сетки, в воде при температуре 18-25°C в течение 40-60 минут, полностью погружая в воду.
- Неиспользованную замоченную оболочку извлечь из воды и оставить в прохладном помещении вдали от источников тепла и сквозняков, при повторном использовании необходимо повторить замачивание.
- Оболочка позволяет осуществлять перенаполнение 10-30% от номинального калибра.
- При формировании необходимо подбирать калибр оболочки и количество подаваемого фарша в зависимости от размеров и конфигурации пресс-форм для образования монолитной структуры и для избежания возникновения пустот.

- При использовании пресс-форм процент набивки и дозировку фарша необходимо подбирать таким образом, чтобы длина батона была достаточной для полного заполнения пресс-формы по длине и в тоже время объем батона должен быть равным или меньшим на 5% объема пресс-формы.
- Начальное (формовка батонов до прессования в формах) рекомендуемое перенаполнение – 5-7%, максимальное конечное (в процессе прессования) растяжение, там, где форма имеет максимальный периметр – до 30-40% от номинального диаметра;
- Категорически запрещается штриковать батоны (прокалывать оболочку). Термическую обработку можно производить во всех типах термокамер. Варку колбасных изделий рекомендуется проводить ступенчато:
 - 1 ступень - при температуре 50-55°C до температуры в центре батона 30-35°C;
 - 2 ступень - при температуре 65-70°C до температуры в центре батона 55°C;
 - 3 ступень - при температуре 78-85°C до температуры в центре батона 72°C;

После окончания термической обработки необходимо производить охлаждение готовых изделий (душирование) до 20-25°C в центре батона!

Согласно ГОСТ Р 52196 – 2003 «Изделия колбасные вареные» рекомендуемые сроки годности вареных колбас высшего, первого, второго сортов в оболочке «Биолон» (синтетической многослойной термоусадочной) при температуре хранения от 0°C до +6°C составляет не более 60 суток.

На вареные колбасные изделия, вырабатываемые по ТУ 9213-001-4557838-98 «Колбасы вареные, сосиски и сардельки» и по ТУ 9213-009-47928152-2000 «Колбасы вареные, сосиски и сардельки» установлен срок годности в оболочке «Биолон» до 45 суток при температуре хранения от +2°C до +6°C.

На продукты ветчинные из свинины, говядины и мяса птицы, вырабатываемые по ТУ 9213-002-45575838-98 «Продукты ветчинные из свинины, говядины и мяса птицы» и по ТУ 9213-005-47928152- 99 «Продукты ветчинные вареные» установлен срок годности в оболочке «Биолон» до 45 суток при температуре хранения от +2°C до +6°C.

На паштеты мясные, вырабатываемые по ТУ 9213-010-47928152-00 «Паштеты мясные» установлен срок годности в оболочке «Биолон» до 30 суток при температуре хранения от +2°C до +6°C.

Хранение.

- хранить оболочку необходимо в упаковке изготовителя в закрытых, чистых, сухих складских помещениях без посторонних запахов, защищенных от солнечного света, на расстоянии не менее 1 метра от нагревательных приборов, при температуре не выше 25°C и относительной влажности не более 75 %;
- категорически запрещается бросать и подвергать ударам коробки с оболочкой;
- оболочку, хранившуюся при температуре ниже 0°C, перед применением необходимо выдержать при комнатной температуре не менее суток перед вскрытием упаковки.
- гарантийный срок хранения оболочки – 1 год со дня изготовления при условии сохранения целостности заводской упаковки.

Гарантии изготовителя по качеству оболочки действуют при условии соблюдения настоящих рекомендаций по применению оболочки и требований к условиям хранения