



ООО «СОЛВИ ПАК»

141400, Россия, Московская обл., г. Химки, Нагорное шоссе, д. 2 • тел./факс: +7 (495) 783-85-40
e-mail: solvi@solvipak.ru • www.solvipak.ru

ИСКУССТВЕННЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ САМОКЛЕЯЩИЕСЯ ЭТИКЕТКИ

ТЕХНОЛОГИЧЕСКАЯ ИНСТРУКЦИЯ

КАРАЛОН — сосисочная полиамидная оболочка.

Предназначена:

Для производства сосисок, сарделек, мини-колбасок вырабатываемых по технологиям, исключая копчение (обжарку дымом).

Ассортимент:

Оболочка поставляется в гофрированном виде. Калибр выбирается заказчиком.

	D 22	D24	D32	D34
Тип	A, P	A, P	A, P	A, P
Длина оболочки в гофроукле	30,3	33,3	25	25

Тип **A** – закрытый конец гофрированного стержня. Для работы на автоматическом оборудовании.

Тип **P** – открытый конец гофрированного стержня. Для работы на шприцах с перекручивающим устройством и ручной набивки.

Тип **H** – закрытый конец гофрированного стержня. Для работы на автоматическом оборудовании типа «Handtman AL».

Маркировка.

На оболочку «Каралон» может быть нанесена односторонняя или двухсторонняя печать. Количество цветов печати от 1 до 6.

Преимущества:

- минимальные потери при термообработке и хранении;
- увеличенные сроки годности готовой продукции до 15 суток;
- прекрасный товарный вид;
- высокая механическая прочность и эластичность;
- равномерность калибра;
- высокая термостойкость;
- биологическая инертность;
- паро-газонепроницаемость.

Подготовка оболочки к использованию:

Оболочка «Каралон» при использовании на сосисочных автоматах не требует дополнительной подготовки перед наполнением.

При использовании оболочки на шприцах с перекручивающим устройством, необходимо замачивание в воде $T=25-30^{\circ}\text{C}$ в течение 10-15 минут. Увлажненная таким образом оболочка приобретает высокую эластичность, что значительно облегчает процесс наполнения оболочки фаршем.

Формовка:

Рекомендуется уменьшить на 8-14 % количество воды, добавляемой в фарш, в процессе куттерования, для того, чтобы избежать образования бульонно-жировых отеков. При этом выход готовой продукции не уменьшается, а увеличивается за счет влагонепроницаемости оболочки.

Для стабилизации фаршевой эмульсии, избежания нарушения соотношения белок-жир-вода и расслоения фарша, рекомендуется применять соевые белки или пищевые добавки, стабилизирующие фаршевую эмульсию и увеличивающие выход готовой продукции.

При формовке сосисок следует стремиться, чтобы оболочка была набита без попадания воздуха.

Рекомендуемый диаметр переполнения и диаметр цевки указаны в таблице:

	D22	D24	D32	D34
Рекомендуемый диаметр перенаполнения, мм.	23-23.5	25-25.5	32.5-33.5	34.5-35
Рекомендуемый диаметр цевки, мм.	11-12	11-12	16-18	16-18

В случае соблюдения этой рекомендации на готовой продукции отсутствуют морщинистость, снижается риск образования бульонно-жировых отеков, готовые сосиски и сардельки длительное время сохраняют привлекательный вид при хранении и реализации.

Термообработка:

При работе с оболочкой «Каралон» варку следует начинать при температуре не выше $50-55^{\circ}\text{C}$ для прохождения реакций цветообразования. Более высокие стартовые температуры могут привести к расслоению

фаршевой эмульсии и дефектам цвета. Температура самой варки не должна превышать 80°C.

Охлаждение:

Не требует особых режимов охлаждения продукции, рекомендуется производить холодный душ до температуры в центре батона 25°C. Охлаждение холодным воздухом применять нежелательно. Недопустимо воздействие сквозняков на готовую продукцию до полного охлаждения сосисок и сарделек, так как это может привести к образованию морщин на поверхности изделия.

Хранение:

- температура в помещении от 5 до 25°C при относительной влажности не более 75%;
- не рекомендуется подвергать оболочку при хранении и транспортировке воздействию высоких температур, прямых солнечных лучей;
- категорически запрещается бросать и подвергать ударам коробки с оболочкой;
- необходимо аккуратно доставать гофрированные стержни оболочки из коробки таким образом, чтобы не нарушить целостность гофрирования;
- оболочку, хранившуюся при температуре ниже 0°C, перед применением выдержать при комнатной температуре не менее суток.
- срок хранения 1 год.