



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

«ЛЕКСАЛОН» тип ветчинный – пятислойная полиамидная оболочка для прессованных ветчин.

Предназначена:

Для мясных продуктов, производимых в пресс-формах.

Ассортимент:

Калибр выбирается заказчиком от d 40 до d 120 мм. Цвет оболочки «Лексалон» тип ветчинный выбирается в соответствии с каталогом цвета. По желанию заказчика на оболочку может быть нанесена:

- односторонняя или двухсторонняя **флексопечать** (количество цветов печати от 1 до 6);
- односторонняя или двухсторонняя **ультрафиолетовая печать**.

Преимущества:

- высокая механическая прочность;
- паро-газонепроницаемость;
- значительное увеличение сроков хранения готовой продукции (до 75 суток);
- высокая эластичность, благодаря чему можно придать изделию желаемую форму;
- биологическая инертность;
- отсутствие потерь при термообработке и хранении продукции.

Выбор калибра оболочки:

При выборе диаметра оболочки, необходимо руководствоваться правилом, что длина окружности наполненного батона должна быть равна периметру поперечного сечения формы, при этом необходимо учитывать процент перенаполнения. Процент перенаполнения оболочки «Лексалон», тип ветчинный 5-8 %.

Подготовка оболочки к использованию:

Рулонную оболочку замачивать в воде температуры 25-30°C в течение 25-30 минут. Воду пропускать внутрь рукава, полностью утопленного в воде. Гофрированную оболочку замачивать не менее 40 минут.

Формовка:

Оболочку наполнять сразу после смягчения без пузырьков воздуха. При приготовлении рассола для ветчины, рекомендуется применять добавки связывающие воду (растительные белки, крахмал, каррагинаны, полифосфаты), для увеличения выхода готовой продукции.

Наполненные батоны следует поместить в формы и плотно подпрессовать сверху, что обеспечит получение продукта заданной формы.

Термообработка:

Производится по простой схеме: Варка-Душирование-Охлаждение в камерах.

Варку производить при температуре 78-82°C до кулинарной готовности (температура внутри батона 72°C).

По окончании варки немедленно охладить холодным душем, а не холодным воздухом, под проточной водой или разбрызгивателем с устройства задающим временные интервалы. После охлаждения достать батоны из пресс-форм и дать обсохнуть в течение 30 минут, при естественной температуре, затем направить в камеру охлаждения с температурой от 2 до 6°C.

Охлаждение с интервалами обеспечивает одновременную и равномерную усадку оболочки и фарша, что исключает морщинистость поверхности батона.

Хранение оболочки:

- температура в помещении от 5 до 25°C, относительная влажность не более 75%. Хранить в отгрузочной таре;
- не рекомендуется подвергать оболочку при хранении и транспортировке воздействию высоких температур, прямых солнечных лучей;
- оболочку, хранившуюся при температуре ниже 0°C, перед применением выдержать при комнатной температуре не менее суток;
- срок хранения 1 год.