



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 – пятислойная полиамидная оболочка.

Предназначена:

Для всех видов вареных колбас, колбас с наполнителями, паштетов, ветчин.

Ассортимент:

Калибр выбирается заказчиком от d 40 до d 120 мм. Цвет оболочки «Лексалон» 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);
- термоусадка;
- термостойкость;
- высокая фаршеемкость;
- биологическая инертность;
- отсутствие потерь при термообработке и хранении продукции.

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. Перенаполнение оболочки 10-12%. Рекомендуется уменьшить на 8-10%

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.

Термообработка:

Производится по традиционной схеме: Прогрев-Варка-Душирование-Охлаждение в камерах.

Рекомендуемые режимы:

Подсушка 50-60°C в течение 20-40 минут, в зависимости от диаметра батона. Варка 78-80°C до 72°C в центре батона.

По окончании варки немедленно охладить холодным душем, а не холодным воздухом, под проточной водой или разбрызгивателем с устройства задающим временные интервалы, до температуры в центре батона 20-25°C. Исключить воздействие сквозняков до полного охлаждения во избежание образования морщин на поверхности изделия. После душа 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.