

Технологические рекомендации по использованию многослойной проницаемой полиамидной оболочки «Слава Люкс тип Z»

Предназначена:

Оболочка «Слава-Люкс тип Z» предназначена для производства, упаковки, хранения и реализации всех видов полукопченых, варено-копченых и вареных колбас, вырабатываемых по технологиям, включающим копчение (обжарку с дымом).

Ассортимент:

Калибр выбирается заказчиком от 35 до 90 мм. Цвет оболочки «Слава-Люкс тип Z» выбирается в соответствии с каталогом цвета. Возможность изготовления в матовом или глянцевоом исполнении.

По желанию заказчика на оболочку может быть нанесена:

- односторонняя или двухсторонняя спиртовая флексопечать (количество цветов печати от 1 до 6 на каждой стороне);

Преимущества:

- высокая проницаемость дыма
- высокая механическая прочность;
- паро-газо-влагонепроницаемость (при хранении);
- значительное увеличение рекомендованных сроков хранения готовой продукции (до 60 суток);
- термоусадка;
- термостойкость;
- высокая фаршеемкость;
- биологическая инертность;
- отсутствие потерь при термообработке и хранении продукции;
- большая цветовая гамма оболочек;
- высокая проницаемость дыма.

Оболочка Слава-Люкс тип Z предназначена для продуктов, реализуемых в розничной торговле в виде целых батончиков.

Рекомендуемые сроки годности вареных колбас, изготовленных в оболочке «Слава-Люкс тип Z», составляют не более 60 суток при температуре от 0 до 6 С и относительной влажности воздуха не выше 75%.

Рекомендуемые сроки годности полукопченых и варено-копченых колбас, изготовленных в оболочке «Слава-Люкс тип Z», составляют не более 60 суток при температуре от 0 до 6 С и относительной влажности воздуха не выше 75%.

Подготовка оболочки к использованию:

Перед использованием, оболочку необходимо замачивать в воде температуры 20-25°C в течение 20-25 минут. Воду пропускать внутрь рукава, полностью утопленного в воде. Гофрированную оболочку замачивать не менее 40 минут. Замачивать оболочку в воде более высокой температуры не рекомендуется, так как она может дать преждевременную усадку.

Фаршесоставление:

Оболочка «Слава-Люкс тип Z» является влагонепроницаемой, поэтому закладку влаги при составлении фарша, рекомендуется сократить на 5-10% от норм закладки для натуральных оболочек. Это позволит избежать образования бульонно-жировых отеков после термообработки. Для стабилизации фаршевой эмульсии, исключения

нарушений соотношения белок-жир-вода и расслоения фарша рекомендуется применять соевые белки или пищевые добавки, стабилизирующие фаршевую эмульсию и увеличивающие выход готовой продукции.

Формовка:

Формовку данной оболочки можно осуществлять на автоматических, полуавтоматических и настольных ручных клипсаторах. Оболочку наполнять сразу после окончания процесса замачивания. Переполнение оболочки должно составлять 10-14%, это обеспечит привлекательный товарный внешний вид готовой продукции, а также позволит избежать разрыва оболочки вдоль батона при его разрезании. Запрещается штриковать батоны. При работе на клипсаторах, необходимо подобрать клипсу нужного размера, которая обеспечит надежный зажим, и не будет травмировать оболочку.

Термообработка:

Рекомендуемый режим:

- сушка 1: t 30°C, 5 мин, влажность 20 %
- сушка 2: t 30°C, 10 мин, влажность 20 %
- Копчение 1: t 60°C, 30 мин, влажность 20 %
- Сушка 2: t 65°C, 30 мин, влажность 20 %
- Копчение 1: t 70°C, 10 мин, влажность 20 %
- Сушка 2: t 80°C, 5 мин, влажность 20 %
- Варка t 75 - 80° C влажность 98-100% , до температуры в центре батона 72°C
- Подсушка 5 мин при t 70°C, влажность 20 %.
- По окончании варки немедленно охладить холодным душем под проточной водой или разбрызгивателем с устройства задающим временные интервалы, до температуры в центре батона 20-25°C. Исключить воздействия 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.

Транспортировка и хранение оболочки:

Оболочку транспортируют любым видом транспорта, в крытых транспортных средствах, в соответствии с правилами перевозки грузов, действующими на данном виде транспорта.

Оболочку хранят в крытых складских помещениях без повреждения упаковки, исключающих попадание прямых солнечных лучей, без посторонних запахов при температуре от 10°C до 35°C, относительной влажности 10-90% на расстоянии не менее 1м от нагревательных приборов. Условия хранения должны исключать возможность механического повреждения оболочки. Нарушение и повреждение упаковки также не допускается.

Перед использованием оболочки должны быть выдержаны при комнатной температуре 18-30°C, влажности 40-75% не менее суток.

Срок годности 12 месяцев.

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