

ПОЛИАМИДНАЯ ОБОЛОЧКА ДЛЯ СОСИСОК И САРДЕЛЕК «Лексалон Мини»

Лексалон мини — многослойная сосисочная непроницаемая полиамидная оболочка, обладает повышенной прочностью и эластичностью.

Предназначена:

Для производства сосисок, сарделек, шпикачек и мини-колбасок.

Ассортимент:

Оболочка поставляется в гофрированном виде по 25 метров. Диаметр от 22 до 32. мм. Возможность изготовления других калибров согласовывается дополнительно.

Типы оболочек:

Тип А — закрытый конец гофрированного стержня. Для оборудования типа: Handtmann с AL-системой и Линкер VEMAG LPG;

Тип АА — закрытый конец гофрированного стержня. Для оборудования типа: TOWNSEND и ТВС — Механика «Бумеранг»;

Тип Р — открытый конец гофрированного стержня. Для работы на шприцах с перекручивающим устройством и ручной набивки;

Тип У — конец завязан узлом.

Цвета оболочки. Цвета оболочки выбираются в соответствии с каталогом, а также могут быть изготовлены на заказ.

Преимущества:

- минимальные потери веса при термообработке и хранении;
- увеличенные сроки годности готовой продукции (до 45 суток в зависимости от вида продукции и без использования вторичной упаковки).
- прекрасный товарный вид;
- паро-, газонепроницаемость;
- высокая механическая прочность и эластичность;
- микробиологическая стойкость (оболочка инертна к воздействию бактерий и плесневых грибков);
- равномерность калибра;
- высокая термостойкость.

Подготовка оболочки к использованию:

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

При использовании оболочки «Лексалон Мини» на шприцах с перекручивающим устройством возможно замачивание в воде температуры 20–25°С в течение 30–45 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 отёков. При этом выход готовой продукции не уменьшается, а увеличивается за счет влагонепроницаемости оболочки.

Для стабилизации фаршевой эмульсии, избегания 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.

Минимально возможный калибр наполнения соответствует номинальному, который указан на этикетке, рекомендуется достигать максимального калибра наполнения оболочки.

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

Термообработка:

При работе с оболочкой «Лексалон Мини» варку следует начинать при температуре не выше 50–55°C для прохождения реакций цветообразования. Более высокие стартовые температуры могут привести к расслоению фаршевой эмульсии и дефектам цвета. Температуру в камере следует поднимать постепенно до 70°C при влажности 99%, далее варка при 78°C до кулинарной готовности.

Охлаждение:

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

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.