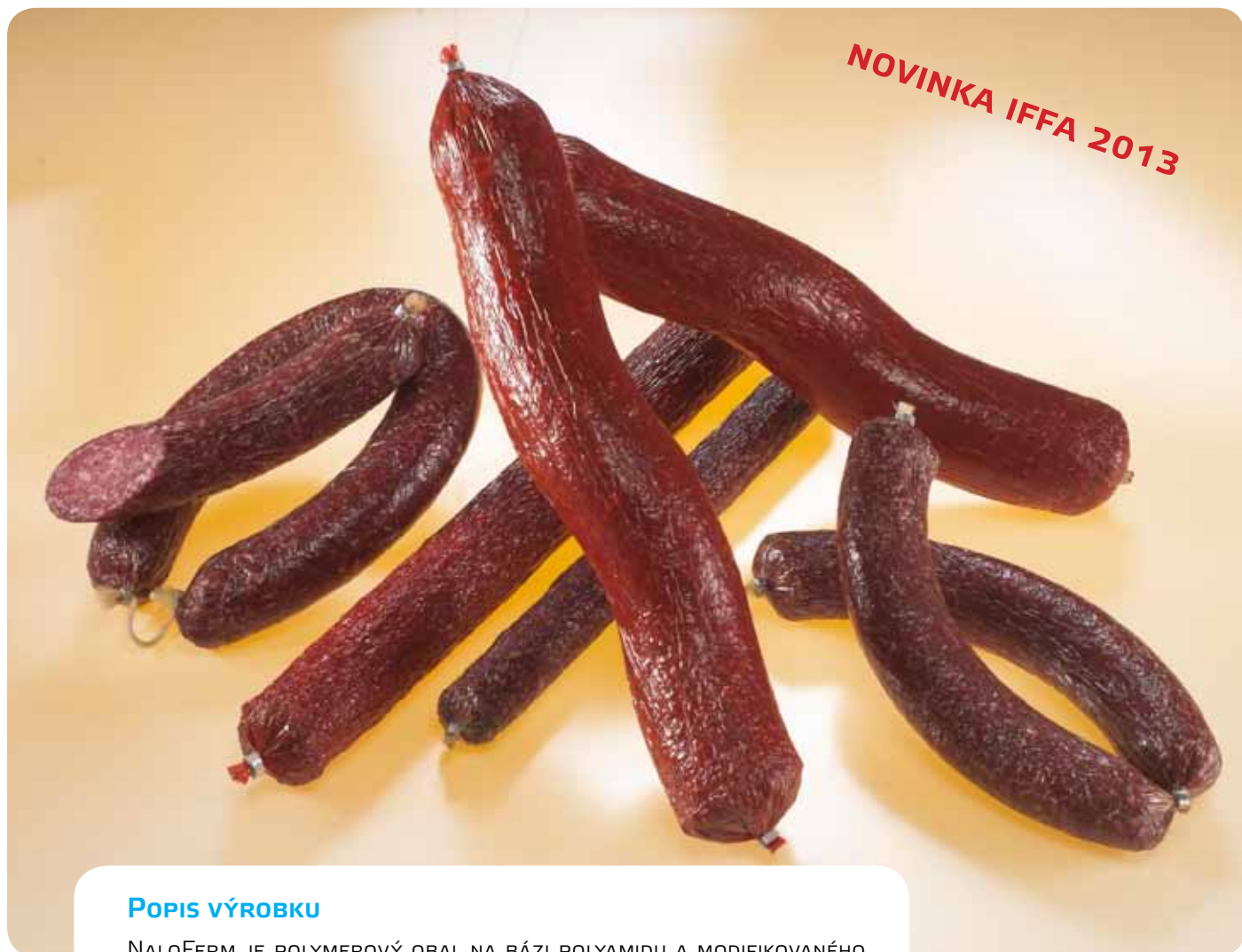


zauditelný polymerový obal



POPIS VÝROBKU

NALO FERM JE POLYMEROVÝ OBAL NA BÁZI POLYAMIDU A MODIFIKOVANÉHO KOPOLYMERU, KTERÝ JE PROPUSTNÝ PRO KOUŘ A VODU. ROUBÍKY JSOU DO DÁVÁNY V PROVEDENÍ RTF K PŘÍMÉMU „SUCHÉMU“ PLNĚNÍ.

POUŽITÍ VÝROBKU

OBALY NALO FERM NACHÁZEJÍ POUŽITÍ JAK PŘI VÝROBĚ FERMENTOVANÝCH TEPELNĚ NEOPRACOVANÝCH TRVANLIVÝCH SALÁMŮ VYRÁBĚNÝCH TZV. STUDENOU CESTOU, TAK I PŘI VÝROBĚ POLOTRVANLIVÝCH SALÁMŮ VYRÁBĚNÝCH TZV. TEPLOU CESTOU.

PŘEDNOSTI OBALU

- VYLEPŠENÝ PROCES ZRÁNÍ U FERMENTOVANÝCH SALÁMŮ
- ROVNOMĚRNÝ PŘENOS KOUŘE
- VYNIKAJÍCÍ SMRŠTOVACÍ VLASTNOSTI
- DOBRÁ LOUPATELNOST
- STÁLOST KALIBRU



Specifikační tabulka - obaly NaloFerm

jmenovitý kalibr = plnicí kalibr	30 mm - 100 mm
barva obalu	bezbarvá, pergamenová, oranžovo-hnědá transparentní, oranžovo-hnědá, červeno-oranžová, červená, oříšková, kouřová, červeno-hnědá, hnědá "stock", mahagonová

POTISK

Obaly NaloFerm mohou být potištěny z obou stran a to až 6 barvami.

Technická data - obaly NaloFerm

smrštitelnost (průměrná hodnota)	příčná	14	%	při 80 °C / 15 min.
propustnost vodních par	140	g/m ² .d		při 23 °C, 85% rel. vlhkosti, DIN 53122, díl. 1

* Měřeno u nezabarvených obalů.

Všechny uvedené hodnoty jsou průměrné a tudíž přibližné.

Doporučení ke zpracování

Příprava a máčení

Obaly NaloFerm musí být uchovávány v originálním balení až do zpracování. Roubíky se dodávají v provedení RTF k přímému „suchému“ plnění. **Máčení není nutné!** V případě potřeby mohou být obaly krátce namočený (max. 5 min.) Teplota vody od 20 °C do 40 °C. Optimální teplota je 28 °C. Obaly musí být plně ponořené.

Plnění a uzavírání - Roubík otevíráme na straně barevného klipu a plníme na doporučený plnicí kalibr (nomimální kalibr = plnicí kalibr). Přeplnění nebo nenaplnění může způsobit roztržení či zvrásnění výsledného produktu. Uzavírání se provádí na běžných klipovacích strojích. Nutno dbát na správnou velikost klipů a co nejlepší stav uzavíracího zařízení. Aby bylo dosaženo plnicího kalibru, je nutné zvolit správnou velikost plnicí trubky - ta by měla být o něco menší než je otvor v roubíku.

Sušení (u trvanlivých salámů) - Propustnost vody u obalu NaloFerm, která je nezbytná pro snížení hmotnosti, je přibližně 4 - 6 x nižší než u jiných obalů používaných pro masné výrobky vyráběné studenou cestou. Proto by vlhkost vzduchu během procesu zrání neměla překročit 50% - nebezpečí vysušení okrajů je pak minimální.

Vaření (u polotrvanlivých salámů) - Dle váhy vařit v horizontální či vertikální poloze na požadovanou teplotu v jádře.

Uzení - Obaly NaloFerm jsou určeny pro všechny druhy uzení (studenou i teplou cestou).

Chlazení - Výrobky po vaření zchladit na požadovanou teplotu v jádře obvyklým způsobem. Bez rizika prasknutí, a to i po ochlazení bez srpchování. Vyvarovat se rychlého zchlazení v chladírenských boxech u ventilátorů.

Skladování - Skladovat vždy v originálním balení v chladu a na suchém místě. Obaly chránit před mrazem. Při dodržení těchto doporučení je garanční doba na funkčnost těchto obalů 36 měsíců. U předmáčených obalů se garanční doba snižuje na 6 měsíců.

Potravinářská nezávadnost

Obaly NaFerm odpovídají požadavkům § 30,31 zákona o potravinách, potravinářských potřebách, krmných prostředcích dle LFGB, jakož i doporučením spolkového institutu umělých obalů pro vyhodnocení risik (BfR), a dále požadavkům článku 3 evropského nařízení 1935/2004/EC, stejně jako evropské směrnici 10/2011/EU.

Údaje uvedené v tomto prospektu odpovídají našim dnešním znalostem, mají za úkol informovat o výrobku a rozsahu jeho použitelnosti. Doporučení nejsou právě závazná. Platí naše všeobecné obchodní podmínky.

verze 2013-4

Kalle CZ s.r.o. dceřiná společnost firmy Kalle GmbH

Skandinávská 995, 267 53 Žebrák / Česká republika

Tel.: (+420) 311533 894-7 · Fax: (+420) 311549 013

www.kalle.cz · e-mail: info@kalle.cz



Kalle CZ
Tradice △ Dynamika △ Budoucnost