

plastový obal s funkcí přenosu bylinek a koření na povrch výrobků
během tepelného zpracování



POPIS VÝROBKU

NALOPROSPICE JE POLYMEROVÝ OBAL S FUNKCÍ PŘENOSU BYLINEK A KOŘENÍ NA POVRCH VÝROBKŮ A TO VŠE V JEDNOM KROKU BĚHEM TEPELNÉHO ZPRACOVÁNÍ. ROUBÍKY JSOU DODÁVÁNY V PROVEDENÍ RTF K PŘÍMÉMU „SUCHÉMU“ PLNĚNÍ.

POUŽITÍ VÝROBKU

OBALY NALOPROSPICE NACHÁZEJÍ POUŽITÍ PŘI VÝROBĚ PASTERIZOVANÝCH MASNÝCH VÝROBKŮ, VAŘENÝCH ŠUNEK A PAŠTIK VYRÁBĚNÝCH TZV. TEPLOU CESTOU.

PŘEDNOSTI OBALU

- KOMBINUJE FUNKCI PŘENOSU KOŘENÍ NEBO BYLINEK NA POVRCH VÝROBKU A BARIÉROVÉ VLASTNOSTI
- AUTOMATIZACE PROCESU ŘÁSNĚNÍ DÍKY VYUŽITÍ DVOJITÉHO KLIPU
- SNÍŽENÍ SPOTŘEBY VÝROBNÍHO ČASU A V DŮSLEDKU TOHO I SNÍŽENÍ NÁKLADŮ
- REALIZACE VÝROBY V TZV. „ONE-STEP PROCESS“ (VŠE V JEDNOM ZPRACOVÁNÍ) A ROUBÍKY V PROVEDENÍ RTF UMOŽŇUJÍ VYSOKOU ÚROVEŇ BEZPEČNOSTI VÝROBY
- ROVNOMĚRNÝ PŘENOS KOŘENÍ NA POVRCH VÝROBKU VE STEJNÉ KVALITĚ
- VYSOKÉ BARIÉROVÉ VLASTNOSTI ZAJIŠŤUJÍ BEZPEČNOST VÝROBY A DELŠÍ TRVANLIVOST KONEČNÉHO VÝROBKU



Specifikační tabulka - obaly NaloProSpice

jmenovitý kalibr = plnicí kalibr	75 mm - 165 mm
plošná šíře	118 mm - 260 mm

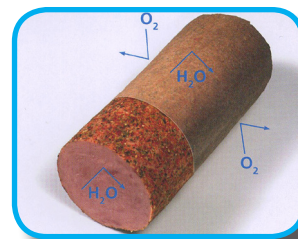
Technická data - obaly NaloProSpice

kyslíková bariéra O ₂	130	cm ³ /m ² .d.bar	při 23 °C, 53% rel. vlhkosti, DIN 53380, díl. 3
propustnost vodních par	3	g/m ² .d	při 23 °C, 85% rel. vlhkosti, DIN 53122, díl. 1

Všechny uvedené hodnoty jsou průměrné a tudíž přibližné.

DRUHY KOŘENÍ

- drcený pepř, jemný pepř
- paprika
- petržel
- středomořské bylinky
- kari



Doporučení ke zpracování



Příprava - Obaly NaloProSpice musí být uchovávány v uzavřených plastových pytlích v originálním balení až do zpracování. **Důležité** - Roubíky se dodávají v provedení RTF k přímému „suchému“ plnění. **Odpadá máčení!**

Plnění - 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. Aby bylo dosaženo plnicího kalibru, je nutné zvolit správnou velikost plnicí trubky - ta by měla být o něco menší než je otvor v roubíku.

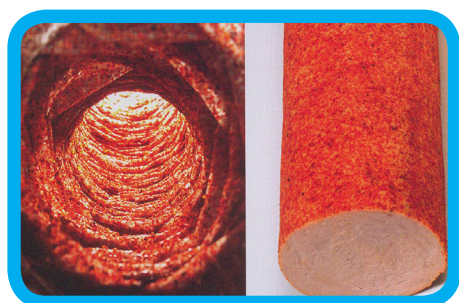
Vaření - Výrobky vařit či spařovat v horizontální poloze na požadovanou teplotu v jádře. Výrobky vařit co nejdříve po naplnění.

Chlazení - Výrobky po vaření či spaření zchladit sprchováním na požadovanou teplotu v jádře.



Skladování - Skladovat vždy v originálním balení v chladu a na suchém místě. Obaly chránit před mrazem. Doba skladování je stanovena individuálně.

Doporučení - Kvalita přenosu závisí, kromě jiného, na užití receptuře zpracování masa.



Potravinářská nezávadnost

Obaly NaloProSpice 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 2013-5

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