

textilní obal s bariérou a funkcí přenosu kouře nebo barvy na povrch výrobku během tepelného zpracování



POPIS VÝROBKU

TEXTILNÍ OBAL S BARIÉROVOU VRSTVOU UMOŽŇUJÍCÍ PŘENOS KOUŘE NEBO KARAMELOVÉ BARVY (NA BÁZI POTRAVINÁŘSKÝCH BARVIV) NA POVRCH VAŘENÉHO VÝROBKU BĚHEM JEHO TECHNOLOGICKÉHO ZPRACOVÁNÍ.

OBLAST POUŽITÍ - ZVLÁŠŤ VHDNÉ PRO VŠECHNY DRUHY ŠUNKOVÝCH VÝROBKŮ A VAŘENÝCH MĚKKÝCH SALÁMŮ










PŘEDNOSTI OBALU

- ROVNOMĚRNÝ PŘENOS BARVY NA POVRCH VÝROBKU VE STEJNÉ KVALITĚ
- VYSOKÉ BARIÉROVÉ VLASTNOSTI, NÍZKÉ VÝROBNÍ ZTRÁTY, DLOUHÁ DOBA SPOTŘEBY
- VÝBORNÁ STABILITA KALIBRU A SKVĚLÁ LOUPATELNOST
- VÝRAZNÉ ZKRÁCENÍ TECHNOLOGICKÝCH PROCESŮ VE VÝROBĚ
- JEDINEČNÁ STRUKTURA OBALU ZABRAŇUJE VYTVÁŘENÍ USAZENÍ ŽELÉ
- ROUBÍKY V PROVEDENÍ K PŘÍMÉMU POUŽITÍ (RTF PROVEDENÍ) A REALIZACE VÝROBY V TZV. „ ALL-IN-ONE-PROCESS„ (VŠE V JEDNOM ZPRACOVÁNÍ) VÝRAZNĚ ZVYŠUJÍ I FAKTOR HYGIENICKÉ BEZPEČNOSTI VÝROBY



Specifikační tabulka - obaly NaloProTex

plnicí kalibr	38	45	48	52	60	65	68	74	90	104	116	124	133	147	157	183	197
plošná šíře	58	68	72	78	89	98	102	110	135	155	175	185	200	225	240	280	300
jmenovitý kalibr	37	43	46	50	57	62	65	70	86	99	110	118	127	143	153	178	191

obchodní značení	charakteristické znaky přenosu	obchodní značení	ukázka zbarvení
golden smoke	lehké kouřové aroma, světlé kouřové zbarvení	kouř + aroma	
natural smoke	plné kouřové aroma, středně hnědé kouřové zbarvení	krouř + aroma	
caramel light	světlé barevné zbarvení	barva	
caramel medium	středně hnědé zbarvení	barva	
caramel dark	tmavohnědé zbarvení	barva	
caramel black	intenzivní červené zbarvení	barva	
caramel rotí	fritovací zbarvení	barva	
paprika	zbarvení paprika	barva + aroma	
curry	zbarvení curry	barva + aroma	

doporučení pro klipování

klipy pro P-C FCA	FCA 18-12	5 x 2,2	ICA 8744	8748	854
klipy pro Tipper-Tie	Z 411			Z 421	

Technická data - obaly NaloProTex

tloušťka	170um		
propustnost vodních par	8	g/m2.d	při 23 °C, 85% rel. vlhkosti, DIN 53122, díl. 1
kyslíková bariéra	200	cm3/m2.d.bar	při 23 °C, 53% rel. vlhkosti, DIN 53380, díl. 3

Formy konfekcizace

- roubíky k přímému plnění (RTF - ready to fill)
- archy (max. šíře 58 cm) - rozměry dle dohody

Doporučení ke zpracování

Roubíky jsou určeny k přímému zpracování a musí být uchovávány v uzavřených plastových pytlích až do zpracování, odpadá máčení. Eventuelní máčení může vést k praskání obalu.

Plnění a uzavírání - Roubík otevíráme na straně barevného klipu a plníme na doporučený kalibr. Uzavírání se provádí na běžných klipovacích strojích. S ohledem na tloušťku materiálu je nutné dbát na správné nastavení odtahovacích nůžek před klipováním. Nutno dbát na správnou velikost klipů (viz doporučení). Plnicí trubka by měla být jen o něco menší než je otvor v roubíku.

Doporučený program vaření - Výrobky vařit položené a proces zahajovat tzv. sušící fází po dobu ca. 55 min. při teplotě 50°C a 45% relativní vlhkosti, pokračovat ohřevem na požadovanou teplotu v jádře.

Chlazení - Výrobky po vaření zchladit, nejlépe sprchováním na požadovanou teplotu v jádře (< 25°C).

Kvalita přenosu kouře nebo karamelového zbarvení závisí též na receptuře díla, nutno otestovat.

Skladování - Skladovat vždy v originálním kartonu v chladu a na suchém místě. Obaly chránit před mrazem. Při dodržení těchto doporučení je garanční doba na funkčnost těchto obalů 6 měsíců (pro přenos kouře) a 3 měsíce (pro přenos barev).

Potravinářská nezávadnost

Obaly NaloProTex odpovídají požadavkům § 30, 31 zákona o potravinách, potravinářských potřebách, krmných prostředcích dle LFGB, jakož i doporučení XLIV, spolkového institutu umělých obalů pro vyhodnocení risik (BfR), jakož i příslušným regulacím Food and Drug Administration (FDA) v USA. Potravinářské přísady a aroma odpovídají povolovacím předpisům pro dodatečné přísady a aroma (ZZuIV und Aromenverordnung) jakož i příslušným evropským směrnícím a předpisům a odpovídajícím FDA regulím.

Údaje uvedené v tomto prospektu odpovídají našim dnešním znalostem, mají za úkol informovat o výrobku a rozsahu jeho použitelnosti. Nemají však význam v tom, aby na základě určitých vlastností nebo způsobilosti obalu byly tomu přisuzovány konkrétní možnosti použití.
verze 2013-1

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

Skandinávská 995, 267 53 Žebrák / Česká republika

Tel.: (+420) 311 533 894-7 · Fax: (+420) 311 549 013

www.kalle.cz · e-mail: info@kalle.cz



Kalle CZ
Tradice Δ Dynamika Δ Budoucnost