

faserový obal s funkcí přenosu barvy na povrch výrobku během tepelného zpracování



POPIS VÝROBKU

VISKOZNÍ OBAL ŘADY NALOFASER S BAREVNOU IMPREGNACÍ NA BÁZI POTRAVINÁŘSKÝCH BARVIV SLOUŽÍCÍ K ZAJIŠTĚNÍ PŘENOSU TÉTO BARVY NA POVRCH VAŘENÉHO VÝROBKU BĚHEM JEHO TECHNOLOGICKÉHO ZPRACOVÁNÍ.

OBLAST POUŽITÍ

VHODNÉ PRO VŠECHNY DRUHY ŠUNKOVÝCH VÝROBKŮ A VAŘENÝCH MĚKKÝCH SALÁMŮ.

PŘEDNOSTI OBALU

- ROVNOMĚRNÝ PŘENOS BARVY NA POVRCH VÝROBKU VE STEJNÉ KVALITĚ
- VÝBORNÁ STABILITA KALIBRU A SKVĚLÁ LOUPATELNOST
- VÝRAZNÉ ZKRÁCENÍ TECHNOLOGICKÝCH PROCESŮ VE VÝROBĚ
- ROUBÍKY V PROVEDENÍ K PŘÍMÉMU POUŽITÍ (RTF PROVEDENÍ) A REALIZACE VÝROBY V TZV. „ALL-IN-ONE-PROCESS“ (VŠE BĚHEM JEDNÉ TECHNOLOGICKÉ OPERACE)
- VÝRAZNĚ ZVYŠUJÍ I FAKTOR HYGIENICKÉ BEZPEČNOSTI VÝROBY



SPECIFIKACE PŘENÁŠENÝCH BAREVNÝCH ODSTÍNŮ

	CB 1 barevný odstín charakteristický pro lehké zauzení
	CB 3 barevný odstín charakteristický pro křupavě nahnědlé zauzení
	CB 5 barevný odstín charakteristický pro sytou chuťovou kůru zauzení
	CB 7 plně hnědý odstín charakteristický pro výrazné zauzení
	*CB 9 červený barevný tón odpovídající pikantnímu aroma (* nestandardní provedení - dodávky po dohodě)

SPECIFIKACE OBALŮ NALOCOLOR CBx-xxx

plnicí kalibr	přenos. barva	kalibr	
		jmen.	plnicí
NaloColor	CBx	*60	(65)
NaloColor	CBx	*65	(71)
NaloColor	CBx	*70	(77)
NaloColor	CBx	*75	(81)
NaloColor	CBx	80	(89)
NaloColor	CBx	85	(95)
NaloColor	CBx	90	(100)
NaloColor	CBx	100	(109)
NaloColor	CBx	110	(123)
NaloColor	CBx	120	(131)
NaloColor	CBx	140	(147)
NaloColor	CBx	165	(173)

* nestandardní kalibry - dodávky po dohodě

FORMY KONFEKCIZACE

- roubíky k přímému plnění (RTF - ready to fill)

Doporučení ke zpracování

Roubíky jsou určeny k přímému zpracování, musí být uchovávány v uzavřených plastových pytlích až do zpracování, odpadá máčení.

Plnění a uzavírání - Roubík otevíráme na straně barevného klipu a plníme na doporučený kalibr. Uzavírání se provádí na běžných klipovacích strojích. Nutno dbát na správnou velikost klipů. Plnicí trubka by měla být o něco menší než je otvor v roubíku.

Doporučený program vaření - ca. 1/3 procesu musí probíhat za tzv. „suchých podmínek“, tj při nastavené relativní vlhkosti 0% (teplotě 80 - 82°C)

Chlazení - Výrobky jak je obvyklé po vaření zchladit, nejlépe sprchováním na požadovanou teplotu v jádře (< 25°C). Vyvarovat se rychlého zchlazení a umístění v chladírenských boxech u ventilátorů.

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.

Potravinářská nezávadnost

Obaly NaloColor odpovídají požadavkům § 30, 31 zákona o potravinách, potravinářských potřebách, krmných prostředcích dle LFGB, jakož i doporučení XLIV, spolkového institutu umělých obalů pro vyhodnocení rizik BfR, článku 3 evropské směrnice 1935/2004/EU, 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 směrnicím 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 2013-2

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

Skandinávská 995, 267 53 Žebrák / Česká republika

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

www.kalle.cz · e-mail: info@kalle.cz



Kalle CZ
Tradice △ Dynamika △ Budoucnost