

plastový obal s funkcí přenosu kouře, barvy nebo aroma na povrch výrobků během tepelného zpracování



## POPIS VÝROBKU

BARIEROVĚ POLYAMIDOVÉ OBALY S VNITŘNÍ VRSTVOU KOUŘOVÉHO AROMA NEBO BAREVNÝCH KARAMELOVÝCH ODSŤÍNŮ NA BÁZI POTRAVINÁŘSKÝCH BARVIV SLOUŽÍ K ZAJIŠTĚNÍ JEJICH PŘENOSU NA PORVCH VAŘENÉHO VÝROBKU BĚHEM TECHNOLOGICKÉHO ZPRACOVÁNÍ.

**OBLAST POUŽITÍ** - ZVLÁŠŤ 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 loupateľnost
- vysoké bariérové vlastnosti, žádné ztráty při vaření a dlouhá doba spotřeby
- roubíky v provedení k přímému použití (RTF provedení) a realizace výrob v tzv. „all-in-one-process“ (vše v jednom „zpracování“) výrazně zvyšují i faktor hygienické bezpečnosti výroby.



KALLE**NaloPro**

## Specifikační tabulka - obaly NaloPro

|               |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |     |
|---------------|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|-----|
| Plnicí kalibr | 72  | 82  | 91  | 95  | 97  | 102 | 108 | 115 | 118 | 120 | 125 | 128 | 130 | 135 | 150 | 158 | 160 |
| Plošná šíře   | 110 | 125 | 140 | 145 | 150 | 155 | 165 | 175 | 180 | 185 | 190 | 195 | 200 | 205 | 225 | 235 | 240 |
| (jm. kalibr)  | 70  | 80  | 89  | 93  | 95  | 99  | 105 | 111 | 115 | 118 | 121 | 124 | 127 | 131 | 143 | 150 | 153 |

| obchodní značení  | charakteristické znaky přenosu                     | typ přenosu   | ukázka zbarvení   |
|-------------------|--|---------------|---|
| smoke 05          | lehké kouřové aroma, světlé kouřové zbarvení       | kouř + aroma  |  |
| smoke 10          | plné kouřové aroma, středně hnědé kouřové zbarvení | kouř + aroma  |  |
| smoke 15          | plné kouřové aroma, tmavohnědé kouřové zbarvení    | kouř + barva  |  |
| caramel 05        | světlé barevné zbarvení                            | barva         |  |
| caramel 10        | středně hnědé zbarvení                             | barva         |  |
| caramel 25        | tmavohnědé zbarvení                                | barva         |  |
| redish caramel 25 | červené zbarvení                                   | barva         |  |
| chicken flavor    | lehké zbarvení s kuřecím aroma                     | barva + aroma |  |
| grilled flavor    | lehké světlohnědé zbarvení - grilovací příchut'    | barva + aroma |  |

## Formy konfekzace

Roubíky v 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

**Vaření/chlazení**-Výrobky vařit vleže na požadovanou teplotu jádra. Naplněné výrobky okamžitě po plnění vařit! Skladování plněných a nevařených výrobků může mít negativní vliv na přenos barvy.

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

**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 kouřového přenosu 6 měsíců, pro přenos barev a aroma 3 měsíce.



### Potravinářská nezávadnost

Obaly NaloPro 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), 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) 311533 894 · Fax: (+420) 311549 013

www.kalle.cz · e-mail: info@kalle.cz



**Kalle CZ**  
Tradice Δ Dynamika Δ Budoucnost