

ЇСТІВНА КОЛАГЕНОВА ОБОЛОНКА ДЛЯ ГРИЛЮ тип «ФАЙН-АФФ» (тип «FINE-AFF») «Devro» s.r.o, Чехія



ОПИС

Оболонка **«ФАЙН-АФФ» («FINE-AFF»)** використовується для виготовлення ковбасок-напівфабрикатів з подальшим приготуванням на грилі, барбекю, сковороді, в духовці і т.д.

За зовнішнім виглядом і властивостями готові вироби в оболонці **«ФАЙН-АФФ» («FINE-AFF»)** ідентичні виробам в натуральній череві.

Виробникам ковбасних виробів пропонується два основних способи виготовлення ковбасок-напівфабрикатів в оболонці **«ФАЙН-АФФ»** - це ковбаски з попередньою обробкою (наприклад, «білі» ковбаски), а також сирі напівфабрикати.

Готові продукти в данній оболонці витримують заморозку-розморозку без втрат основних властивостей.

При виготовленні напівфабрикатів, які попередньо пройшли термообробку слід виконувати наступні режими термообробки:

- сушка / поетапна варка;
 - сушка / копчення / поетапна варка.
- Наприклад,
- сушка (15-20 хв, при темп. 55-60°C);
 - варка поетапна (до готовності, макс. темп. +76 °C).

Примітка.

Етап «Копчення» перед етапом «Варка» використовується виробником в якості додаткової термообробки (при необхідності). Оболонка може використовуватись при виготовленні сирих напівфабрикатів (охолоджених, заморожених) та інших видів ковбасок-гриль преміум класу.

ОСНОВНІ ПЕРЕВАГИ

- **висока термостійкість** та адаптація для жарки продукту на грилі, можливість заморозки-розморозки продукту зі збереженням якісних характеристик оболонки;
- **ефективне наповнення** на всіх шприцах-наповнювачах, в т.ч. на автоматах з високою виробничою продуктивністю;
- **стабільність калібру**, гарантований **стандартний розмір та вага** продукту;
- **більш м'який «укус»**, ніж в натуральній череві, абсолютна їстівність;
- **блискуча поверхня** і привабливий зовнішній вигляд продукту;
- **хороша прозорість** оболонки та видимість структури фаршу;
- **більш тривале зберігання продукції** (в т.ч. і в замороженому вигляді) без втрати якісних показників.

ФОРМА ВИПУСКУ

- калібри оболонки тип **«ФАЙН-АФФ»**:
19-30 (основні – 22, 24, 30);
НОВИНКА асортименту - оболонка ФАЙН-АФФ калібру 30.
- наповнення – **1:1** (наприклад, оболонка Ø19 – калібр після наповнення 19 мм, можливе перенаповнення 0,5-1 мм);
- кількість перекутів:
Ø19-24: 2,0-2,8;
Ø30: 2,4-3,2;
- розмір (номер) цівки:
Ø22: №10-12; **Ø24:** №12-14;
Ø30: №15-17.
- оболонка постачається безбарвна у гофрованих куклах;
- оболонку можна постачати з відкритим кінцем (OE) або закритим кінцем (KN).



УПАКОВКА ТА ЗБЕРІГАННЯ

Їстівна колагенова оболонка тип **«ФАЙН-АФФ»** запакована в герметично закриті коробки, в кондиційованому стані, гофрована і готова до використання без підготовки та замочування.

Зберігати оболонку у закритій коробці в сухому приміщенні при температурі від +5 до +25°C.

Невикористана оболонка повинна бути відразу закрита назад у заводську або аналогічну упаковку для запобігання висиханню.

КОРИСНІ ТЕХНОЛОГІЧНІ ПОРАДИ

- при роботі з оболонкою **«ФАЙН-АФФ»** особливу увагу слід приділити налаштуванню обладнання, а саме центруванню цівки та її люфту відносно перекутника;
- наповнення рекомендується проводити на невисокій швидкості подачі фаршу, при цьому максимально уникаючи контакту оболонки з водою;
- оболонку наповнюють без замочування;
- після виготовлення готові вироби реалізують в різних станах (термооброблені та сирі) в різноманітній упаковці, в т.ч. в **охолодженому/замороженому** вигляді;
- готову продукцію можна заморозувати у підвішеному вигляді або в груповій упаковці, але попередньо розділити на окремі батони, при цьому між шари ковбасних виробів рекомендується покласти прокладку з поліетилену (або аналогічного матеріалу).

