

ЇСТІВНА КОЛАГЕНОВА ОБОЛОНКА ДЛЯ ГРИЛЮ

тип «ФАЙН-АФФ» («FINE-AFF») та тип «ФАЙН-ТЦ УЛЬТРА» («FINE-TC ULTRA»)

«Devro» s.r.o, Чехія



ОПИС

Оболонка «FINE-AFF» та «FINE-TC ULTRA» використовується для виготовлення ковбасок-напівфабрикатів з подальшим приготуванням на грилі, барбекю, сковороді, в духовці і т.п.

За зовнішнім виглядом і властивостями готові вироби в оболонці «FINE-AFF» та «FINE-TC ULTRA» ідентичні виробам в натуральній череві.

Виробникам ковбасних виробів пропонується два основні способи виготовлення ковбасок-напівфабрикатів в оболонці «FINE-AFF» та «FINE-TC ULTRA» - це ковбаски з попередньою термообробкою (наприклад, «білі» ковбаски), а також сирі напівфабрикати.

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

При виготовленні напівфабрикатів у «FINE-AFF», які попередньо проходять термообробку слід використовувати 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 «FINE-TC ULTRA», окрім описаних вище режимів термообробки допускає можливість приготування напівфабрикатів з використанням ТІЛЬКИ режиму **ВАРКА**.

Оболонка «FINE-AFF» та «FINE-TC ULTRA» може використовуватись при виготовленні сирих напівфабрикатів (охладжених, 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.

- оболонку «FINE-TC ULTRA» можливо використовувати в якості заміни інших типів їстівних колагенових оболонок для досягнення **ІДЕАЛЬНОГО м'якого «укусу»**. Оболонка на виробі майже **НЕ ВІДЧУВАЄТЬСЯ**.

ФОРМА ВИПУСКУ

- калібри оболонки «FINE-AFF»: 19-32 мм (основні – 22, 24, 26);

- калібри оболонки «FINE-TC ULTRA»: 18-24 мм (осн. – 22, 24).

Примітка. Можливе перенаповнення 0,5-1 мм), проте продукцію для фритюру випускають без перенаповнення.

- кількість перекутів:

Ø18-26: 2,0-2,8; Ø28-32: 2,6-3,4;

- розмір (номер) цівки: Ø18: №9-10; Ø19: №9-11; Ø20: №10-11; Ø21-22: №10-12; Ø24-26: №12-14; Ø28: №12-15; Ø30-32: №15-17.

- оболонка постачається безбарвна у гофрованих куклах з відкритим кінцем (OE) або закритим кінцем (KN).

УПАКОВКА ТА ЗБЕРІГАННЯ

Їстівна колагенова оболонка тип «FINE-AFF» та «FINE-TC ULTRA» 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 «FINE-AFF» та «FINE-TC ULTRA» особливу увагу слід приділити **центруванню цівки та її люфту** відносно перекутчика;

- наповнення проводить на **невисокій швидкості** подачі фаршу, максимально уникаючи контакту оболонки з водою;

- оболонку наповнюють **без замочування**;

- готові вироби реалізують в **різному вигляді** (термооброблені та сирі) в різноманітній упаковці, в т.ч. в **охолодженому/ замороженому** вигляді;

- готову продукцію можна заморожувати 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).

