

## ***УВАЖАЕМЫЕ ПАРТНЕРЫ !***

Благодарим Вас за то, что Вы предъявляете высокие требования к качеству оболочек для колбасных изделий. Тем самым Вы гарантируете конечному потребителю безопасность и высокое качество продукта, упаковка которого позволяет сохранять продукт свежим в течение как можно более длительного времени.

Современная индустрия полимерных колбасных оболочек предлагает много технологий и материалов для упаковывания мясных и колбасных изделий, которые позволяют экономично и надежно упаковывать продукцию, обеспечивая длительный срок хранения и привлекательный внешний вид.

Компания «Флорэкс» - одна из российских компаний, производящих с 2001 г. искусственные многослойные колбасные и однослойные сосисочные полимерные оболочки для предприятий мясоперерабатывающей промышленности. Продукция компании поставляется и на российский рынок, и за рубеж.

На сегодняшний день ассортиментный перечень продукции, выпускаемой предприятием, насчитывает восемь типов полимерных колбасных оболочек с различными характеристиками, вариациями калибра и цвета. Рекомендации по использованию каждого типа Вы найдете в соответствующих разделах данного издания.

Полиамидные являются не только упаковкой для колбасных изделий, но и выполняют такие технологические функции, как придание формы продукту, предохранение его от загрязнений, механических повреждений, порчи под воздействием микроорганизмов, излишних потерь и деформации. Кроме того, оболочки являются носителями информации для потребителя и играют рекламную роль в продвижении продукта.

Компания «Флорэкс» производит для предприятий мясоперерабатывающей промышленности качественные полиамидные оболочки с обеспечением сервиса, приводящего к оптимизации процессов производства. Это стало возможным благодаря постоянной модернизации производства, жесткому контролю каждого этапа производства оболочки, слаженной работе специалистов профессиональных и любящих свою работу.

С 2012 года на нашем предприятии внедрена новая система корпоративного управления, позволившая выйти на новый уровень организации производственных процессов и процессов контроля качества.

Уверены, что использование продукции нашего производства, позволит Вашему предприятию сохранять высокое качество колбасных изделий и доводить его до конечного потребителя.

***КОЛЛЕКТИВ «ФЛОРЕКС»***

# ПОЛИАМИДНАЯ ОДНОСЛОЙНАЯ ПРОНИЦАЕМАЯ КОЛБАСНАЯ ОБОЛОЧКА «ФУМОЛАЙФ»

## НАЗНАЧЕНИЕ

Полиамидная сосисочная оболочка «ФУМОЛАЙФ» изготавливается согласно ТУ2291-008-53398899-2016

Оболочка «ФУМОЛАЙФ» предназначена для производства всех видов колбас, вырабатываемых по технологиям, включающим копчение (обжарку с дымом) и позволяющая получать продукты с традиционными органолептическими характеристиками, свойственными продуктам в целлюлозных, натуральных и искусственных белковых оболочках.

Оболочка изготавливается на современном промышленном оборудовании из высококачественного сырья, имеющего все необходимые международные и российские сертификаты, которые поставляются для Компании «ФЛОРЭКС» ведущими компаниями – производителями полимеров.

## АССОРТИМЕНТ, ФОРМЫ ПОСТАВКИ

Оболочка поставляется в виде гофр, упакованных в картонные коробки, возможна отгрузка в рулонах.

Возможно нанесение флексографической печати с одной или двух сторон с максимальным количеством 6 цветов с одной стороны.

Калибр	35	40	45	50	55	60	65
Оболочки в одной гофре, м $\pm 2\%$	20	20	25	35	35	35	35
Оболочки в коробке, м $\pm 2\%$	1980	1600	1350	1680	1470	1225	980

## СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

Полиамидная однослойная проницаемая оболочка «ФУМОЛАЙФ» имеет ряд преимуществ, а именно:

- ✓ Оболочка «ФУМОЛАЙФ» дает возможность проводить обжарку и копчение, что придает изделиям приятный специфический вкус и аромат копчения. В зависимости от режимов копчения, оболочка «ФУМОЛАЙФ» позволяет получить продукт с ярко выраженной коагуляционной белковой корочкой с глянцевой поверхностью продукта под оболочкой.
- ✓ Равномерность калибра оболочки «ФУМОЛАЙФ» обеспечивает стабильное наполнение на колбасных линиях и шприцах-наполнителях с перекручивающим устройством.
- ✓ Высокие барьерные свойства по кислороду и влаге по сравнению с

аналогичными оболочками обуславливают следующие преимущества:

- сроки хранения до 7 суток без потери внешнего вида (зависит от первоначального переполнения и условий хранения)
  - снижение окислительных процессов;
  - сохранность индивидуального аромата специй в готовом продукте на протяжении всего срока годности
- ✓ Низкая проницаемость для водяного пара - оболочка «ФУМОЛАЙФ» является экономичной, альтернативой вискозно-армированным, целлюлозным и аналогичным полиамидным проницаемым оболочкам, так как обеспечивает меньшие влагопотери при термообработке и хранении, что позволяет:
- достигнуть степени копчения продукции с образованием нежного выраженного вкуса и аромата копчения органично дополняющего его натуральный вкус;
  - снизить потери влаги при термообработке и хранении продукции в оболочке «ФУМОЛАЙФ».
- ✓ Высокая термостойкость полимеров, используемых при производстве оболочки «ФУМОЛАЙФ», существенно расширяет температурный диапазон использования оболочки в сравнении с целлюлозными оболочками. Оболочка устойчива не только к высокой температуре копчения (до 75-80 °С), но и к ее продолжительному воздействию.
- ✓ Микробиологическая стойкость: используемые для производства оболочки «ФУМОЛАЙФ» полимеры инертны к воздействию бактерий и плесневых грибов. Это сказывается на улучшении гигиенических характеристик, как самой оболочки, так и готового изделия.
- ✓ на полиамидную оболочку «ФУМОЛАЙФ» наносится флексографическая печать, что позволяет потребителю легко узнавать изготовителя продукта. Краски для печати устойчивы к термической обработке, механическим воздействиям и абсолютно безопасны для человеческого организма.
- ✓ Печать не влияет на проницаемость оболочки (на готовой продукции не остается незакопченных мест)
- ✓ оболочка химически устойчива и стабильна, что исключает возможность миграции веществ из материала оболочки, а также предотвращает химические реакции с компонентами фарша.
- ✓ в результате ориентации материала оболочки в двух плоскостях и последующей термофиксации достигается стабильность

геометрических размеров оболочки.

Вышеуказанные преимущества колбасной оболочки «ФУМОЛАЙФ» позволяют добиться увеличения выхода готовой продукции, а также заметно улучшают качество готовых изделий.

## **ПОДГОТОВКА ОБОЛОЧКИ К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ**

Процесс подготовки оболочки «ФУМОЛАЙФ» к использованию заключается в следующем:

Заводскую упаковку необходимо внести в цех со склада хранения, поставив на сухую поверхность (пол, стол), затем вскрыть ее непосредственно перед использованием оболочки.

Для подготовки «куклы» к работе необходимо кратковременно полностью окунуть ее под воду. Воду использовать (по СанПиН 2.1.4.559-96) с температурой 20 - 25 °С. Не разрешается использовать горячую воду, так как в этом случае оболочка может усаживаться уже во время замачивания.

Следует смачивать столько оболочки, сколько требуется.

При соблюдении этих условий оболочка приобретает высокую эластичность, что значительно облегчает процесс набивки и обеспечивает равномерность наполнения по всей длине батона.

## **ФАРШЕСОСТАВЛЕНИЕ**

При выработке изделий в оболочке «ФУМОЛАЙФ» количество влаги, добавляемой в фарш, рекомендуется уменьшить по сравнению с целлюлозными, белковыми, вискозно-армированными оболочками во избежание бульонно-жировых отёков.

## **ФОРМОВКА**

Формовка оболочки «ФУМОЛАЙФ» начинается с осмотра оборудования и рабочего стола.

Во избежание травмирования оболочки следует убедиться в отсутствии заусенцев на деталях оборудования, острых предметов, зубрин, шероховатостей на рабочей поверхности стола.

Нельзя допускать трения о различные неровности торцевой части рулона в процессе работы с оболочкой.

Категорически запрещается штриковать батоны (прокалывать оболочку). При штрировке оболочка лопается.

Отношение калибра набивки к номинальному калибру оболочки является важным фактором. При формовке колбасных изделий нужно стремиться к тому, чтобы оболочка была набита как можно плотнее, без попадания воздуха. Наполнение оболочки «ФУМОЛАЙФ» фаршем

рекомендуется производить с 10% переполнением (при использовании калибра 45 мм рекомендуемый калибр наполнения 49,5). Чем ниже температура фарша и плотнее консистенция, тем калибр наполнения будет меньше.

При соблюдении рекомендуемого калибра наполнения обеспечивается хороший внешний вид готовой продукции, увеличивается фаршеёмкость, уменьшается риск бульонно-жировых отёков.

При ручной вязке колбасных батонов необходимо обращать особое внимание на качество данного перевязочного материала - при содержании в нём твердых включений, необходимо замочить шпагат для того, чтобы он размок и не травмировал оболочку.

При формовке внимательно нужно относиться к микротравмам оболочки клипсой. Используемая клипса должна обеспечивать надежный зажим концов батона и не должна травмировать. Если при набивке часть батонов травмируется клипсой и это визуально видно, то на оставшихся батонах возможна микротравма (микронадрез) который может привести к разрыву оболочки во время варки.

Калибр	35	40	45	50	55	60	65	70	80
Рекомендуемый Ø наполнения, мм	38,5	44,0	49,5	55,0	60,5	66,0	71,5	77,0	88,0

### **ТЕРМООБРАБОТКА**

Термическая обработка колбас в оболочке «ФУМОЛАЙФ», вырабатываемых по технологиям, включающим копчение (обжарку с дымом), производится на всех видах термокамер.

Режим термообработки каждый производитель выбирает индивидуально, так как решающую роль в этом процессе играют возможности оборудования (тип дымогенератора, тип схемы циркуляции воздушных потоков в термокамере, возможность поддержания определенной влажности во время копчения, возможность поддержания концентрации дыма в камере, наличие автоматики, интенсивность потока дыма, вид древесины для копчения и т.д.), состав колбасных изделий (структура фарша, состав).

Оптимальные условия термообработки достигаются в тех случаях, когда сушка, копчение, варка и охлаждение осуществляются в установках с программным управлением.

Рекомендуемый терморегим при использовании оболочки «ФУМОЛАЙФ» на универсальных термокамерах, щепы, бук.

№ шага	Операция	Температура, °С	Влажность, %	Время, мин.
1	Сушка	55°С	20%	40 мин
2	Розжиг дымогенератора			
3	Копчение	65°С	70%	15 мин
4	Копчение	75°С	70%	30 мин
5	Варка	78°С	99%	До готовности
6	Эвакуация			
7	Душирование (охлаждение)			

Регулируя продолжительность стадий копчения можно получить продукт с разной корочкой и интенсивностью аромата копчения.

### **ОХЛАЖДЕНИЕ**

После окончания процесса термообработки продукции в оболочке «ФУМОЛАЙФ» продукт необходимо немедленно охладить. Охлаждение можно осуществлять под проточной водой, под душем или разбрызгивателем с устройствами, задающими временные интервалы, до температуры в центре батона 25 – 30°С.

Охлаждение холодным воздухом применять нельзя. Необходимо исключить воздействие сквозняков на готовую продукцию до полного охлаждения, так как это может привести к образованию морщин на поверхности изделия.

Готовую продукцию необходимо перевести в камеру с температурой +4...+6° С, где она будет находиться до отгрузки потребителю.

### **ХРАНЕНИЕ И ТРАНСПОРТИРОВКА**

- ✓ Рекомендуется хранить оболочку в сухом помещении при температуре не выше 25°С с относительной влажностью 70-80%, вдали от нагревательных приборов, в защищенном от прямых солнечных лучей месте.
- ✓ При транспортировке или хранении оболочки при отрицательных

температурах, перед использованием оболочку необходимо выдержать при температуре выше 10° С в течение суток.

- ✓ Во избежание нарушения целостности гофрирования стержней, оберегать коробки с оболочкой от падений и ударов.
- ✓ Не рекомендуется ставить более 6 коробок в один ряд по высоте.

### **ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ**

Изготовитель гарантирует соответствие оболочки требованиям ТУ при соблюдении условий транспортировки и хранения на складах потребителя.

Гарантийный срок хранения оболочки – 1 год с момента изготовления при условии сохранения целостности заводской упаковки.

В случае необходимости, Производитель оставляет за собой право изменить свойства выпускаемой продукции без предварительного уведомления потребителей.