

Вказівки по використанню

Оболонка синтетична термоусадкова Пентафлекс ЧЕРЕВА (Light) легкоз'мна, кільцева для упаковки сардельок

Призначення: Оболонка « Пентафлекс ЧЕРЕВА» (Light), виготовляється по ТУ У 25.2-20620489-007-2003 легкоз'мна кільцева призначена для упаковки сардельок

Асортимент:

Кольори: прозора, копчення;

Діаметри: 34-45мм.

Переваги. Порівняно з віскозо-армованими, натуральними і білковими оболонка « Пентафлекс-ЧЕРЕВА», володіє:

- біологічною інертністю;
- високою бар'єрністю;
- механічною міцністю;
- еластичністю;
- низькою проникністю для кисню і водяного пару;
- температурним діапазоном використання виробів в оболонці від -30°C до +115°C;
- відсутністю втрат при термообробці;
- збільшеними термінами придатності ковбас до споживання (до 60 діб, при умовах зберігання при t от +2°C до +6°C).

Оболонка поставляється в гофрованому вигляді , з друком і без.

Зберігання на підприємстві

Оболонка повинна зберігатися в упаковці виробника, в чистих, сухих складських приміщеннях, без сторонніх запахів та агресивних речовин, захищених від прямого впливу сонячного світла, на відстані не менше 1 м від нагрівальних приладів, при кімнатній температурі не вище +25°C і відносної вологості не більше 80%.

Оболонка повинна зберігатися в упаковці виробника до моменту її використання.

Гарантійний термін придатності оболонки - 36 місяців.

Категорично забороняється кидати коробки з оболонкою і піддавати ударам.

Оболонка морозостійка, витримує температуру -30°C. Оболонку не піддавати механічному тертю.

Оболонка, яка зберігалася при температурі нижче 0°C, повинна бути витримана при кімнатній температурі не менше однієї доби перед відкриттям тари.

Підготовка оболонки до використання

Оболонку « Пентафлекс ЧЕРЕВА», перед використанням необхідно замочити у воді при температурі від +18°C до +25°C і витримати не менше 40 хвилин. **У зимовий період для прискорення процесу замочування можна використовувати воду температури +25°C.**

Категорично забороняється замочувати оболонку у гарячій воді.

Витрати оболонки необхідно розраховувати під об'єм виробництва ковбас. У випадку неповного використання оболонки, необхідно залишити оболонку у в ємкості з холодною водою і використати протягом однієї доби.

Рекомендації по технологічним особливостям виробництва ковбас з використанням поліамідних оболонок.

Завдяки газовологонепроникності оболонки « Пентафлекс ЧЕРЕВА» (Light), втрати вологи в процесі термообробки у виробі не спостерігається.

З метою виключення появи бульйоно-жирових набряків і розриву оболонки при термообробці, необхідно дотримуватися вимогам діючої технологічної інструкції по виробництву ковбасних виробів і використання функціональних добавок.

Наповнення і кліпсування оболонки

Формування сарделек в оболонку- це важливий процес, при якому оболонка найчастіше всього стикається з деталями обладнання. Зверніть увагу на його справність, відсутність пошкоджень, задир на його поверхні з метою виключення пошкоджень оболонки при її використанні.

Оболонка « **Пентафлекс ЧЕРЕВА**», легко працює на перекрутчиках,

При роботі з гофрованою оболонкою необхідно звернути увагу на **відповідність діаметру оболонки діаметру цівки обладнання**. Гофрокукла повинна вільно одягатися на цівку. **У випадку невідповідності даних параметрів виникає проблема з «одяганням» гофрокукли на цівку, що в подальшому вимагає «розпускання» гофрокукли, що в свою чергу призводить до зниження продуктивності на даному процесі.**

Наповнення оболонки рекомендовано виробляти з перенаповненням по калібру в межах рекомендованого діаметру наповнення (РДН) **5-10%**. Відсоток перенаповнення підбирається досвідченим шляхом в залежності від умов виробництва, типу обладнання і плануємої форми ковбас.

Вибраний % перенаповнення повинен бути стабільним протягом всього процесу набивання.

Термічна обробка

Термообробка ковбасних виробів повинна проводитися у відповідності з вимогами діючої технологічної інструкції по схемі:

Підігрів-варіння- душирування- охолодження .

З огляду газонепроникності оболонки, процес обсмажування виключається. Тому для забезпечення процесу кольороутворення ковбас, необхідно застосувати ступінчате варіння, яке полягає в покроковому збільшенню температури. Починати варіння необхідно з t 50-55°C.

Заключна стадія термообробки- це процес варіння, доведення виробів до готовності (72°C в середині батону протягом 10-15 хвилин).

Кількість ступенів збільшення температури, буде залежати від діаметру батонів, чим більший діаметр, тим більше ступенів.

Тривалість ступенів підігріву визначається підприємством виходячи з вимог технологічної інструкції і можливості обладнання. Неможна ковбаси після варіння охолоджувати холодним повітрям. Різке охолодження повітрям підсушує оболонку і можлива поява зморшкватості. Виключити дію протягів до повного охолодження ковбас.

Варіння сарделек можна проводити і у варильних котлах.

При варінні ковбас в котлах дотримуйтеся вимог технологічної інструкції і вказівок по використанню оболонки:

Продукт завантажують в котли з температурою води від +55°C до +60°C;

категорично забороняється занурювати продукт у воду з температурою варіння +80°C, це може призвести до передчасної усадки оболонки і деформації батонів;

сардельки повинні бути повністю занурені у воду;

збільшення температури проводити поступово, з інтервалами;

при завантаженні наступних партій контролюйте температуру води, яка не повинна перебільшувати +60°C;

готовність продукту характеризується температурою в середині батону +72°C.

Після варіння сардельки охолоджують в два етапи:

1 етап – охолодження під душем водопровідною водою до температури в середині батону від +25°C до +30°C.

2 етап – після охолодження під душем ковбасні вироби висихають при температурі навколишнього середовища, потім їх направляють в камеру охолодження з температурою від +4°C до +6°C.

Охолодження виробів з інтервалами забезпечує одночасну і рівномірну усадку оболонки і фаршу, що виключає зморшкватість поверхні батону.

Упаковка і зберігання сарделек

Сардельки після охолодження направляються на склад для зберігання і реалізації. Температура в приміщенні повинна відповідати вимогам технологічної інструкції по виробництву даного виду виробу.

Ковбаси з чистою і сухою поверхнею упаковують в санітарно оброблену тару, дотримуючись гранично допустиму вагу (нетто), і направляють на реалізацію. При зберіганні не допускається велике коливання температур з метою виключення появи конденсату на поверхні батону.

В торгівельній мережі ковбаси повинні бути вивільнені від транспортної тари і поміщені в холодильники вітрини тощо.