

Вказівки по використанню
Оболонка синтетична поліамідна
ПЕНТАФЛЕКС® МІНІ
Для упаковки сардельок, міні ковбасок

Призначення:

Синтетична поліамідна оболонка ПЕНТАФЛЕКС МІНІ призначена для упаковки сардельок і відповідає вимогам ТУ У-20620489-011:2009.

Оболонка виробляється із поліаміда і барвників на основі поліаміда, дозволених до використання для контакту з харчовою продукцією, яка забезпечує **ряд важливих технічних характеристик**:

- високу механічну міцність оболонки, що дозволяє формувати вироби не тільки з використанням ручного в'язання але і на різних типах обладнання, забезпечує високу швидкість виробництва і можливість перенаповнення відносно номінального калібру;
- високі бар'єрні властивості. Проникність оболонки для кисню і водяного пару на порядок нижче, чим у білкових і целюлозних оболонках, що обумовлює такі переваги:
 - мінімальні втрати при термообробці (0-1,5%) і зберігання сосисочних і виробів із сардельок;
 - прекрасний товарний вигляд готової продукції (відсутність зморшок) на протязі всього терміну придатності; (рекомендований термін зберігання до 15 діб, при умові зберігання готової продукції при температурі від 0° до 6°С і відносної вологості повітря не вище 75%. Виробництво продукції визначає термін її зберігання, виходячи із санітарних умов виробництва, технології, умов зберігання);
- висока термостійкість полімерів, які використовують при виробництві оболонки, істотно розширює температурний діапазон використання оболонки в порівнянні з целюлозними і білковими оболонками;
- мікробіологічна стійкість. Використанні для виробництва оболонки полімери інертні для впливу бактерій і пліснявих грибів. Це впливає на поліпшення гігієнічних характеристик як самої оболонки, так і готового виробу.

Асортимент:

Калібри	Гофрація
30, 32, 34, 36, 38	30, 32, 34 мм – жорстка 34, 36, 38, - м'яка в сітці

Діаметр: **34* мм**

***34 мм** можлива гофрація **м'яка в сітці**, гофроукли 40м x 350-400мм,

Діаметр: **36, 38 мм**

Поставка: гофроукли 50м x 350-400мм, гофрація **м'яка в сітці**
бобіни (2000м)

На оболонку може бути нанесений, односторонній або двох сторонній спиртовий друк.

Нанесення друку на оболонку проводиться флексографічним способом у відповідності з оригінал-макетом, погодженим із замовником.

ВКАЗІВКИ ПО ВИКОРИСТАННЮ

Зберігання на підприємстві

Зберігати оболонку в сухому і прохолодному місці, уникати джерел тепла і сонячних променів, на відстані не менше 1 м від нагрівальних приладів, і відсутності речовин, які агресивні і сильно пахнуть, при температурі **25°С** і відносної вологості не більше 80 %. Оболонку, яка транспортувалася і зберігалася при температурі нижче 0°С, витримати при кімнатній температурі не менше однієї доби перед відкриттям тари і використанням. Під час зберігання не рекомендовано піддавати ящики з оболонкою різким перепадам температури. Оболонку не піддавати механічному тертю.

Категорично забороняється кидати і піддавати ударам ящики з оболонкою.

Вимоги до умов зберігання також застосовуються і при транспортуванні оболонки.

Попадання прямих променів не допускається.

Гарантійний термін придатності оболонки до використання не більше **24 місяців** з дати виготовлення.

Підготовка оболонки до використання

При використанні оболонки Пентафлекс-Міні для сарделек на шприцах з перекручуванням пристроєм, оболонку необхідно замочувати в питній воді, з температурою **25-30°C** протягом 30-60 хвилин. Можливе використання короточасного змочування гофрокукли (гофрокукла занурюються в ємність з водою, далі одягається на цівку).

Така методика підготовки оболонки до використання може застосовуватися при умові відсутності розривів оболонки, досягання рекомендованого % наповнення на перекрутчику.

Не дозволяється замочувати оболонку у воді з температурою **більше 30°C**, так як в цьому випадку може статися передчасна усадка оболонки.

Невикористану оболонку необхідно дістати із води дати можливість стекти воді і залишити в холодному приміщенні до наступного використання. При повторному використанні процес замочування повторити.

При дотриманні вимог підготовки оболонки до використання, оболонка набуває необхідну еластичність, що забезпечує рівномірність наповнення батончиків.

Формування оболонки

При виготовленні сардельок в оболонці ПЕНТАФЛЕКС® МІНІ необхідно враховувати її непроникність і контролювати кількість води яка добавляється, щоб виключити появу бульйоно-жирових набряків в готовому виробі.

Перед формуванням необхідно провести огляд обладнання, робочого столу, впевнитися у відсутності зазубрин, шорсткості поверхні, що може травмувати оболонку при формуванні батончиків.

Категорично забороняється штиркати сардельки в оболонці ПЕНТАФЛЕКС МІНІ.

Швидкісний режим наповнення фаршем на перекручуванні пристрої повинен визначатися з врахуванням технічного стану обладнання.

Зверніть увагу, що на упаковці вказаний не номінальний діаметр оболонки, а мінімальний калібр наповнення. Номінальний калібр не регламентується!

При формуванні виробів важливо дотримуватися рекомендованого калібру наповнення. (див. Таблиця 1)

При дотриманні рекомендованого калібру наповнення забезпечується хороший зовнішній вигляд ковбасних виробів, збільшується фаршеємність, зменшується ризик бульйоно-жирових набряків, зморшкуватість.

**Рекомендації по наповненню оболонки Пентафлекс Міні
для пакування сардельок, міні ковбасок**

Мінімальний діаметр наповнення	Тип	Рекомендований калібр наповнення	Рекомендований діаметр цівки	Рекомендований діаметр патрона
Ø 30	Жорстка гофрація	31,0-31,5	12-14	29
Ø 32	Жорстка гофрація	33,0-33,5	17	29
Ø 34	Жорстка гофрація	35,0-36,5	17	29
Ø 34	м'яка гофрація в сітці	35,0-36,0	17	29
Ø 36	м'яка гофрація в сітці	37,0-38,0	16-18	29
Ø 38	м'яка гофрація в сітці	39,0-40,0	16-18	29

Для формування порцій сардельок, міні ковбасок також використовуються в'язальні машини, які забезпечують:

- швидкість процесу перев'язки шпагатом;

- контроль оборотів шпагату;
- довжину порції;
- забезпечує необхідну відстань між двома порціям.

Термообробка

термообробку продукції проводять в камерах всіх типів. Режим термообробки сарделенок виробник підбирає самостійно, в залежності від особливостей обладнання.

Термообробка сарделенок полягає в ступінчатому варінні і охолодженні. Ступінчасте варіння полягає в покроковому збільшенню температури в термокамері по мірі того, як температура в середині виробу досягне температури нагрівального середовища.

Прикладом процесу термообробки може бути наступний режим:

№	Найменування процесів	Температура	Час
1	Підвищення температури через 10-15 хв. При 100% вологості в камері	55°C 65°C 75°C	10 хв. 15 хв. 15 хв.
2	Варіння при 100% вологості в камері	75-80°C	До досягнення в середині батону 72°C

Ступені варіння, їх тривалість будуть залежати від діаметру оболонки, фаршу і обладнання. Покрокове збільшення температури необхідно для проходження процесу кольороутворення і його закріплення у виробі.

Охолодження

Після термообробки необхідно терміново продукцію охолодити водою, до температури в середині батону 25-30°C. Охолодження холодним повітрям не допускається. Необхідно виключити вплив протягів на готовий виріб, до повного його охолодження так, як це може призвести до появи зморшкуватості оболонки на виробі.

Транспортування і зберігання оболонки

Транспортування і зберігання оболонки ПЕНТАФЛЕКС® МІНІ для сарделенок проводиться відповідно вимогам НТД на дану продукцію.

Виробник не несе відповідальності за будь-які пошкодження оболонки при транспортуванні, зберіганні і її використанні.