

PRODUKTINFORMATION

NaloProSpice PR

PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Kunststoffhülle überträgt grobe Gewürze, feine Gewürze und Kräuter auf gegarte Schinkenprodukte und Brühwurst in einem Schritt während des Kochprozesses.

ANWENDUNGSBEREICH

- » Gegarte Schinkenprodukte und Brühwurst

PRODUKTVORTEILE

- » Verkürzung der Prozesszeiten und damit Zeit und Kostenreduzierung
- » Automatisierung durch geraffte Hülle, Verarbeitung über Doppelclipautomaten
- » Einstufiger Prozess und füllfertig Raupen für hohe Produktsicherheit
- » Gleichmäßiger Gewürzübertrag garantiert gleichbleibende Qualität

KALIBERSPEKTRUM

Das Kaliberspektrum ist von den technischen Voraussetzungen beim Kunden und den eingesetzten NaloProSpice PR-Varianten abhängig. Aktuelles Kaliberspektrum: auf Anfrage.

GEWÜRZVARIANTEN

- » Pfeffer schwarz
- » Paprika Flocken
- » Curry
- » Weitere Gewürze auf Anfrage

DEKLARATION

Die Gewürzvarianten werden gesondert spezifiziert.

KONFEKTIONIERFORMEN

- » Füllfertige Raupen

LAGERUNG

NaloProSpice PR Raupen immer in der Originalverpackung an einem kühlen, trockenen Ort lagern. Die Hüllen vor Frost schützen. Lagerzeiten werden gesondert spezifiziert.

LEBENSMITTELRECHTLICHE KONFORMITÄT

NaloProSpice PR entspricht den Anforderungen der §§ 30, 31 des deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), dem Artikel 3 der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004 sowie der Verordnung (EU) Nr. 10/2011.

Die Lebensmittelzutaten entsprechen den Anforderungen des LFGB und der Verordnung (EG) Nr. 178/2002.

Die Angaben und Empfehlungen in dieser Produkt-Info sind unverbindlich und stellen weder eine Garantieerklärung noch eine Beschaffenheitsangabe dar, soweit dies nicht ausdrücklich und schriftlich gesondert vereinbart wurde. Der Verwender / Käufer ist für die Eignung unserer Produkte zu dem von ihm verfolgten Zweck alleine verantwortlich. Ihm obliegt auch die Beachtung nationaler und internationaler gesetzlicher Vorschriften für die vorgesehene Verwendung. Es gelten unsere allgemeinen Geschäftsbedingungen ([Kalle Group AGB](#)).

Kalle GmbH
Rheingastr. 190 – 196
65203 Wiesbaden | Deutschland

kallegroup.com

Kalle
KALLE GROUP

NaloProSpice PR

EMPFEHLUNGEN ZUR VERARBEITUNG

VORBEREITEN UND WÄSSERN

- » Die füllfertigen Raupen bis zur Verarbeitung in der Originalverpackung im geschlossenen Beutel aufbewahren
- » NaloProSpice PR Raupen sind trocken zu verarbeiten, Wässern entfällt!

FÜLLEN

- » Die Raupen am farbigen Clip öffnen und bis zum Füllkaliber (= Nennkaliber) füllen
- » Über- oder Unterfüllen kann zu Faltenbildung oder Abrissen führen

VERSCHLIESSEN

- » Für Clipempfehlungen kontaktieren Sie bitte Ihren technischen Vertriebsansprechpartner
- » Um das Füllkaliber zu erreichen, ist auf die richtige Dimensionierung des Füllrohrdurchmessers zu achten. Das Füllrohr sollte nur geringfügig kleiner sein als die Raupeninnenbohrung

ERHITZEN

- » Würste liegend brühen oder kochen und auf die erforderliche Kerntemperatur erhitzen
- » Die gefüllten Produkte möglichst unmittelbar nach dem Füllen erhitzen

KÜHLEN

- » Würste nach dem Brühen oder Kochen wie üblich, d.h. durch Duschen, auf die gewünschte Kerntemperatur kühlen

HINWEIS

Die Qualität des Übertrages ist u.a. von der Rezeptur des eingesetzten Bräts abhängig. Der Einsatz von **NaloProSpice PR** sollte vorab unter Begleitung von Kalle Fachpersonal getestet werden.

TECHNISCHE DATEN

Wasserdampf-
durchlässigkeit bei
23°C, 85% relativer
Luftfeuchte, gemäß
DIN 53122, Teil 1

4 – 6 g / m² · d

Sauerstoff-
durchlässigkeit bei
23°C, 53% relativer
Luftfeuchte, gemäß
DIN 53380, Teil 3

11 – 19 cm³/
m² · d · bar