

PRODUKT-INFORMATION

®NaloPro G1 ROASTED FLAVOR



PRODUKTBESCHREIBUNG

Die Kunststoff-Hülle überträgt Farbe, Rauch und Aroma auf gegarte Schinkenprodukte und Brühwurst in einem Schritt während des Kochprozesses.

ANWENDUNGSBEREICH

Gegarte Schinkenprodukte und Brühwurst

PRODUKTEIGENSCHAFTEN

- » Verkürzung der Prozesszeiten und damit Zeit- und Kostenreduzierung
- » Hohe Barriereigenschaften, dadurch kein Gewichtsverlust und lange Haltbarkeit
- » „One-step-process“ und füllfertige Raupen für hohe Produktsicherheit
- » Gleichmäßiger Farbübertrag für gleichbleibende Qualität
- » In Formen hergestellt

KALIBERSPEKTRUM

From diameter	76 mm to 166 mm
From flatwidth	120 mm to 260 mm

KONFEKTIONIERFORMEN

Füllfertige Raupen

DEKLARATION

Deklaration der Aromaprofile nach Typ gesondert spezifiziert.

LAGERUNG

NaloPro G1 - Raupen immer in der Originalverpackung an einem kühlen, trockenen Ort lagern. Die Hüllen vor Frost schützen. Bei Einhaltung dieser Empfehlungen kann eine Lagerzeit von **6 Monaten** garantiert werden.

LEBENSMITTELRECHTLICHE KONFORMITÄT

NaloPro G1 entspricht den Anforderungen der §§ 30, 31 des deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFBG) und dem Artikel 3 der europäischen Verordnung (EC) Nr. 1935/2004. Die Kunststoffschichten entsprechen der deutschen Bedarfsgegenständeverordnung, der europäischen Verordnung (EU) Nr. 10/2011 sowie den anzuwendenden Regularien der Food and Drug Administration (FDA) in den USA.

Die Lebensmittelzusatzstoffe und Aromen entsprechen der deutschen Zusatzstoff-Zulassungsverordnung (ZZuLV) und deutschen Aromenverordnung sowie den anzuwendenden europäischen Richtlinien bzw. Verordnungen und den zutreffenden FDA-Regularien.

EMPFEHLUNGEN ZUR VERARBEITUNG

VORBEREITEN UND WÄSSERN

- » **NaloPro G1** bis zur Verarbeitung in der Originalverpackung im geschlossenen Beutel aufbewahren.
- » Wichtig: **NaloPro G1** - 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.

ERHITZEN

- » Würste liegend brühen oder kochen und auf die erforderliche Kerntemperatur erhitzen.
- » Die gefüllten Produkte möglichst unmittelbar nach dem Füllen erhitzen. Die Lagerung der gefüllten ungebrühten Ware kann negative Auswirkungen auf die Farbübertragung haben.

HINWEIS

- » Die Qualität des Übertrages ist u. a. von der Rezeptur des eingesetzten Bräts abhängig. Der Einsatz von **NaloPro G1** sollte vorab unter Begleitung von Kalle-Fachpersonal getestet werden.



KÜHLEN

- » Die Würste nach dem Brühen oder Kochen wie üblich, d. h. durch Duschen, auf die gewünschte Kerntemperatur kühlen.
- » Zu schnelles Herunterkühlen bei hohen Luftgeschwindigkeiten im Kühlhaus vermeiden.

VERSCHLIESSEN

- » Verschließen ist mit allen herkömmlichen Clipmaschinen möglich.

- » Auf die korrekte Wahl der Clipgröße und den bestmöglichen Zustand der Verschleißeinrichtung ist zu achten.
- » Um das Füllkaliber zu erreichen, ist auf die richtige Dimensionierung des Füllrohrdurchmessers zu achten. Das Füllrohr sollte nur geringfügig kleiner sein als die Raupeninnenbohrung.

FLACHBREITEN, KALIBER UND CLIPEMPFEHLUNGEN

Flachbreite	Nennkaliber	Empfohlenes Füllkaliber		Clipempfehlungen*			
		in mm	in inch	Poly-Clip FCA	Tipper Tie		
120	75	78	3.07	18-10 5 x 2,5	Z 411		
140	89	91	3.58	18-11 5 x 2,5	Z 411		
150	95	97	3.82	18-12 5 x 2,5	Z 411		
165	105	107	4.21	18-14 5 x 2,5	Z 411		
				Poly-Clip ICA	Tipper Tie	Clipdruck	Verdränger-einstellung
150	95	97	3.82	S 8740	Z 411	2.5	3
165	105	107	4.21	S 8744 S 844	Z 411	3 2.5	3.5
210	135	137	5.35	S 8748 S 848	Z 411	3 2	4.5
240	153	155	6.14	S 8748 S 848	Z 411	3.5 3	4.5
260	165	169	6.65	S 8748 S 848	Z 411	3.5 3	4.5

* Clipempfehlungen sind Richtwerte und von der eingesetzten Clipmaschine abhängig. Vor Einsatz der Hülle ist die Empfehlung vom Cliplieferanten zu bestätigen und ggf. zu aktualisieren.

