

Produkt-Info

NaloBar®



Produktbeschreibung

Die Kunststoff-Hülle für lange Haltbarkeit von zylindrischen Wurstprodukten – auch ohne Zweitverpackung.

Anwendungsbereich

Ungeräucherte Brüh- und Kochwurst sowie Schmelzkäse

Produktvorteile

- ▶ Lange Haltbarkeit auch ohne Zweitverpackung
- ▶ Keine Gewichtsverluste auch über einen längeren Lagerzeitraum aufgrund der hohen Wasserdampf-Barriere
- ▶ Keine Oxidationseinflüsse dank exzellenter Sauerstoff-Barriere
- ▶ Ausgezeichneter Rückschrumpf, dadurch stets faltenfreie Produkte
- ▶ Hohe Kaliberkonstanz
- ▶ Große Farbvielfalt

Materialzusammensetzung

Kunststoff-Hülle mit einem mehrschichtigen Aufbau aus Polyamid und Polyolefin. Die Hülle ist in Längs- und Querrichtung verstreckt.

Kaliberspektrum

Von 20 bis 150 mm
(Nennkaliber = Füllkaliber)

Farben

Die Farben von **NaloBar** finden Sie im entsprechenden Farbfächer und im Internet unter www.kalle.de/farbfaecher.



Konfektionierformen

Rollen, Bundware, Raupen, Ab- oder Zuschnitte

Druck

NaloBar kann mit bis zu **8 Farben** beidseitig und vollflächig bedruckt werden.

Lagerung

Immer in der Originalverpackung an einem kühlen, trockenen Ort lagern. Die Hüllen vor Frost schützen. Bei Einhaltung dieser Empfehlungen kann eine Lagerzeit von **36 Monaten** garantiert werden. Für **bedruckte Rollenware** gelten **12 Monate** Lagerzeit. Bei **vorbefeuchteten Raupen** beträgt die Lagerzeit **6 Monate**.

Lebensmittelrechtliche Konformität

NaloBar entspricht den Anforderungen der §§ 30, 31 des deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), der deutschen Bedarfsgegenständeverordnung und den zutreffenden Empfehlungen des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR), dem Artikel 3 der europäischen Verordnung 1935/2004/EG, der europäischen Verordnung 10/2011/EU sowie den anzuwendenden Regularien der Food and Drug Administration (FDA) in den USA.

Produkt-Info

NaloBar®



Empfehlungen zur Verarbeitung

Vorbereiten und Wässern

- ▶ **NaloBar** bis zur Verarbeitung in der Originalverpackung aufbewahren.
- ▶ Die Wässerungszeit ist von der Konfektionierform abhängig.
- ▶ **Wässerungszeiten** (Empfehlungen):
 - 30 Minuten für Abschnitte
 - 60 Minuten für Raupen (bei hoher Raffdichte ist mehr Zeit erforderlich)
 - 60 Minuten für bedruckte Hüllen
- ▶ Wassertemperatur: 20°C bis 40°C. Optimal: 28°C. Die Hüllen sollten vollständig untergetaucht sein.
- ▶ Zu kaltes oder zu heißes Wasser oder zu langes bzw. zu kurzes Wässern kann das Eigenschaftsprofil der Hüllen verändern.
- ▶ Zum Wässern nur frisches Trinkwasser verwenden.

Füllen und Verschließen

- ▶ Die Raupen am farbigen Clip öffnen und bis zum Füllkaliber füllen. (**Nennkaliber = Füllkaliber**)
- ▶ Über- oder Unterfüllen kann zu Faltenbildung oder Abrissen führen.
- ▶ Verschließen ist mit allen herkömmlichen Clipmaschinen und Abbindearten 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 Raupinnenbohrung.

Erhitzen

- ▶ Würste je nach Gewicht hängend oder liegend auf die erforderliche Kerntemperatur erhitzen.

Kühlen

- ▶ Die Würste nach dem Erhitzen wie üblich auf die erforderliche Kerntemperatur herunterkühlen. Kein Platzerrisiko, selbst wenn ohne Duschen gekühlt wird.
- ▶ Das Hängen in Zugluft vermeiden.

Technische Daten*

Schrumpf bei 80°C / 15 Minuten (Durchschnittswert)	Quer: 7%
Gebrauchstemperaturbereich	- 40°C bis Sterilisationstemperatur
Wasserdampfdurchlässigkeit bei 23°C, 85% relativer Luftfeuchte, gemäß DIN 53122, Teil 1	5 g / m ² · d
Sauerstoffdurchlässigkeit O ₂ bei 23°C, 53% relativer Luftfeuchte, gemäß DIN 53380, Teil 3	12 cm ³ / m ² · d · bar

* Richtwerte für glasklare Hüllen.
Alle genannten Werte sind Durchschnitts- und somit Zirkawerte.
Die Angaben entsprechen dem heutigen Stand unserer Kenntnisse.

