

Produkt-Info

® Nalo Cellulose-Hüllen



Produktbeschreibung

Atmungsaktive **Cellulose-Hüllen** auf Basis nachwachsender Rohstoffe in zylindrischer und Kranzform sowie dehnbare Typen.

Zylindrische Form	Nalo Schmal N, Nalo Schmal O, Nalo M
Kranzform	Nalo Kranz
Dehnbare Typen	Nalo ML, Nalo GLI, Nalo BG, Nalo BIG

Anwendungsbereich

Ideal für streichfähige Rohwurst, geräucherte Brühwurst und Halbdauerwaren. Geeignet auch für Kochwurst, schnittfeste Rohwurst, als Einziehdarm für Lachsschinken, Schinkenspeck und Nusschinken u. ä.

Produktvorteile

- ▶ Universell einsetzbare Hülle
- ▶ Hochtransparent und glänzend
- ▶ Ausgezeichneter Rückschrumpf
- ▶ Gleichmäßiger Rauchübertrag
- ▶ Füllfertige Raupen
- ▶ Natürliche Rohstoffe
- ▶ Fettundurchlässig
- ▶ Geschmacksneutral

Materialzusammensetzung

Hülle aus Cellulosehydrat

Druck

Nalo Cellulose-Hüllen können mit bis zu **6 Farben** beidseitig 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 **12 Monaten** garantiert werden. Bei **vorbefeuchteten Raupen** beträgt die Lagerzeit **6 Monate**.

Lebensmittelrechtliche Konformität

Nalo Cellulose-Hüllen (Nalo Schmal, Nalo M, Nalo ML, Nalo Kranz, Nalo GLI, Nalo BG, Nalo BIG) entsprechen den Anforderungen der §§ 30, 31 des deutschen Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuches (LFGB), der Empfehlung XLIV des Bundesinstituts für Risikobewertung (BfR) und anderen zutreffenden BfR-Empfehlungen, dem Artikel 3 der europäischen Verordnung 1935/2004/EG sowie den anzuwendenden Regularien der Food and Drug Administration (FDA) in den USA.

Cellulose-Hüllen	Nennkaliber	Farben	Konfektionierformen
Nalo Schmal N	30 bis 50 mm	Farblos, hellbraun, rauchbraun, stockbraun	Rollen, Raupen, Abschnitte
Nalo Schmal O	30 bis 50 mm	Farblos	Nur als Abschnitte
Nalo M	59 bis 100 mm	Farblos	Rollen, Raupen, Abschnitte
Nalo Kranz	32 bis 47 mm	Farblos, getönt, lachs, rauchbraun	Rollen, Raupen, Abschnitte
Nalo ML	50 bis 140 mm	Farblos	Ab- und Zuschnitte
Nalo GLI	45 bis 75 mm	Farblos, lachs, rauchbraun	Nur als Abschnitte
Nalo BG	45 bis 65 mm	Rotorange	Nur als Raupen
Nalo BIG	45 bis 65 mm	Farblos	Nur als Raupen

Produkt-Info

® Nalo Cellulose-Hüllen



Empfehlungen zur Verarbeitung

Vorbereiten und Wässern

- ▶ **Nalo Cellulose-Hüllen** bis zur Verarbeitung in der Originalverpackung aufbewahren.
- ▶ Die Wässerungszeit ist von der Konfektionierform abhängig.
- ▶ **Die Raupen sind immer füllfertig. Wässern entfällt!**
Nicht verarbeitete Raupen im sorgfältig verschlossenen Folienbeutel lagern.
- ▶ **Wässerungszeiten** (Empfehlungen):
 - Die Zu- und Abschnitte sollten kurz gewässert werden (ca. 10 Sekunden) und dabei vollständig untergetaucht sein. Nach dem Herausnehmen ca. 1 Minute warten, bevor sie gefüllt werden.
- ▶ Wassertemperatur: 20°C bis 40°C. Optimal: 28°C.
- ▶ 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 mit dem spitz zulaufenden Ende in Richtung Füllmaschine auf das Füllrohr schieben und bis zum empfohlenen Füllkaliber füllen.
- ▶ 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 empfohlene Füllkaliber zu erreichen, ist auf die richtige Dimensionierung des Füllrohrdurchmessers zu achten. Das Füllrohr sollte nur geringfügig kleiner sein als die Raupeninnenbohrung.

Räuchern und Reifen

- ▶ Für alle Reifeverfahren geeignet.
- ▶ Um Räucherflecken zu vermeiden, sollte die Hüllenoberfläche frei von Kondenswasser, aber stets genügend feucht sein.
- ▶ Zu starke Trocknung setzt die Rauchdurchlässigkeit herab und kann zu Platzen und Abrissen führen.
- ▶ Beim Umröten nur mäßig trocknen!
- ▶ Räuchern bei 85% relativer Feuchte.

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.
- ▶ Das Hängen in Zugluft vermeiden.

