

# Produkt-Info

## ® Nalo Faser-Hüllen



### Produktbeschreibung

Die Cellulose-Faser-Hüllen mit definierter Bräthaftung und guter Rauchdurchlässigkeit.

### Anwendungsbereich

Geräucherte Roh-, Brüh- und Kochwurst, Koch- und Rohpökelfleisch sowie Schmelzkäse.

### Produktvorteile

- ▶ Sehr gute Reifeigenschaften
- ▶ Definierte Bräthaftung
- ▶ Optimaler Rückschumpf
- ▶ Gleichmäßiger Rauchübertrag
- ▶ Sehr hohe Formstabilität
- ▶ Exakte Kalibertreue
- ▶ Hohe mechanische Festigkeit
- ▶ Fettundurchlässigkeit

### Materialzusammensetzung

Die Hüllen basieren auf Cellulose, Faservlies, Glycerin und Wasser.

### Imprägnierungen für definierte Bräthaftung

**Nalo Faser-Hüllen** sind erhältlich von stark bis leicht haftender Imprägnierung in verschiedenen Abstufungen:

- Nalo Faser I** = mit Haft-Imprägnierung  
... starke Haftung bis leichte Haftung
- Nalo Faser N** = ohne Imprägnierung  
... wenig Haftung bis leicht schälbar
- Nalo Faser P** = mit Schäl-Imprägnierung  
... sehr leicht schälbar bis ablösend

Auch als doppelviskosierte Hüllen erhältlich (Faser ID, ND, PD)

#### Sondertyp:

- Nalo Faser S** = sehr starke Haftung, mattes Aussehen.

### Kaliberspektrum

Von 32 bis 165 mm

### Konfektionierformen

Rollen, Bundware, Raupen, Ab- oder Zuschnitte

### Stippen

Für möglichst luftfreie Produkte.

#### Konventionelles Stippen

Stippgrößen	Fein, mittel, grob
Stippdichte	Einfach 13 x 26 mm Doppelt 13 x 13 mm

Die Stippgrößen und Stippdichten werden miteinander kombiniert = 6 verschiedene Möglichkeiten bei der konventionellen Stippung.

Bei Raupen sind nur die Stippgrößen „fein“ und „mittel“ möglich.

### Druck

**Nalo Faser-Hüllen** können mit bis zu **6 Farben** beidseitig bedruckt werden.

### Farben

Die Farben der **Nalo Faser-Hüllen** finden Sie im entsprechenden Farbfächer und im Internet unter [www.kalle.de/farbfaecher](http://www.kalle.de/farbfaecher).



### Lagerung

Immer in der Originalverpackung an einem kühlen, trockenen Ort lagern. Die Hüllen vor Frost schützen. Bei Einhaltung dieser Empfehlungen kann eine Lagerzeit von **24 Monaten** garantiert werden. Bei **vorbefeuchteten Raupen** beträgt die Lagerzeit **6 Monate**.

### Lebensmittelrechtliche Konformität

**Nalo Faser-Hüllen** 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.

# Produkt-Info

## **Nalo Faser-Hüllen**



### Empfehlungen zur Verarbeitung

#### Vorbereiten und Wässern

- ▶ **Nalo Faser-Hüllen** bis zur Verarbeitung in der Originalverpackung aufbewahren.
- ▶ Die Wässerungszeit ist von der Konfektionierform abhängig.
- ▶ **Wässerungszeiten** (Empfehlungen):
  - 15 Minuten für Abschnitte
  - 30 Minuten für Raupen (bei hoher Raffdicht verlängert sich die Zeit)
  - 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 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 Räucherflecke zu vermeiden, sollte die Hüllenoberfläche frei von Kondenswasser, aber stets genügend feucht sein.
- ▶ 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.

