



АТЛАНТИС-ПАК

Лидер Инновационных
Упаковочных Решений

ОБОЛОЧКИ

Дополнительная услуга R2U

Технологический регламент



1. НАЗНАЧЕНИЕ

Данный технологический регламент описывает применение:

- многослойных барьерных оболочек, с опцией R2U (оболочка, готовая к использованию), в производстве вареных колбасных и ветчинных изделий, а также паштетов и ливерных колбас;

- проницаемых оболочек, с опцией R2U (оболочка, готовая к использованию), в производстве полукопченых, варено-копченых и вареных колбас, вырабатываемых по технологиям, включающим стадию копчения.

Отличительным свойством оболочек, с опцией **R2U**, является возможность их переработки без предварительного замачивания. Эластичность, необходимая для переполнения оболочек до рекомендуемых калибров, достигается двумя способами:

- за счет специальной обработки увлажняющим раствором в процессе «мягкой» гофрации;

- за счет обработки увлажняющим раствором на специальном оборудовании Nikelman 1000.

2. СВОЙСТВА И ПРЕИМУЩЕСТВА

2.1. Технические характеристики оболочек с опцией R2U

Все типы многослойных оболочек **АМИФЛЕКС**, **АМИТЕКС**, **АМИЛАЙН**, **ЭКСТРАФЛЕКС** и проницаемых оболочек **ФИБРОСМОК**, **АЙЦЕЛ**, для которых возможно применение опции **R2U**, соответствуют по своим техническим характеристикам ТУ на эти оболочки:

- ТУ 22.21.29-010-27147091-2000 «Оболочка колбасная Амифлекс»;

- ТУ 22.21.29-015-27147091-2004 «Оболочка колбасная Амитекс»;

- ТУ 2291-017-27147091-2006 «Оболочка колбасная Экстрафлекс»;

- ТУ 22.21.29-018-27147091-2006 «Оболочка колбасная Фибросмок»;

- ТУ 22.21.29-048-27147091-2012 «Оболочка колбасная Амилайн»;

- ТУ 2291-049-27147091-2012 «Оболочка колбасная АйЦел».



2.2. Преимущества использования оболочек с опцией R2U

Оболочки, с опцией **R2U**, обладают всеми свойствами многослойных и проницаемых оболочек, обеспечивающими возможность автоматической переработки оболочки, прекрасный товарный вид и длительные сроки хранения пищевой продукции:

- **механической прочностью;**
- **высокой эластичностью;**
- **термоусадочными свойствами;**
- **низкой проницаемостью для кислорода;**
- **устойчивостью к микробиологической порче.**

Кроме этого опция **R2U** дает производителю ряд дополнительных преимуществ.

2.2.1. Экономия

- **времени** - нет необходимости тратить время на замачивание оболочки;
- **пространства** - нет необходимости занимать место в цехе емкостями для замачивания.

2.2.2. Улучшение гигиенических условий производства и возможность увеличения сроков хранения продукции за счет исключения из производственного процесса этапа замачивания оболочки, что способствует снижению числа микроорганизмов на оболочке.

2.2.3. Упрощение технологии производства - нет необходимости контролировать температуру воды в емкостях для замачивания оболочки, и продолжительность замачивания, следить за проливом воды внутри рукава.

3. АССОРТИМЕНТ

Опция **R2U** доступна для следующих типов и калибров многослойных и проницаемых оболочек (см. таблицу 1):

Таблица 1

Наименование, тип	Калибр
АМИФЛЕКС Т	29 - 200
АМИФЛЕКС М	35 - 120
АМИФЛЕКС Е	40-120
АМИФЛЕКС Тко	32-80
АМИФЛЕКС Тс	35-120
АМИФЛЕКС Оптима	29-120
АМИФЛЕКС Перфект	40-120
АМИТЕКС Элита-С	35 - 120
АМИТЕКС Комплект	40-90

АМИТЕКС Рондо 1	45-120
АМИЛАЙН Элита-К	24-120
АМИЛАЙН Элита-Кс	24-120
ЭКСТРАФЛЕКС	32 - 120
ЭКСТРАФЛЕКС Ко	32-51
ФИБРОСМОК	29-80
ФИБРОСМОК Ко	29-51
АЙЦЕЛ Премиум	35-90
АЙЦЕЛ	35-90

Параметры «мягкой» гофрации оболочек с опцией **R2U** соответствуют действующим параметрам «мягкой» гофрации для оболочек без опции **R2U**.

Длина оболочки в одной «гофроукле» может варьироваться от 20 до 62 м.

4. ТЕХНОЛОГИЯ ИСПОЛЬЗОВАНИЯ ОБОЛОЧКИ

4.1. Хранение и транспортирование оболочки

4.1.1. Оболочка с опцией **R2U** должна храниться в оригинальной упаковке в сухих, чистых и прохладных помещениях (температура от 5 до 35 °С, относительная влажность воздуха не более 80 %), соответствующих санитарно-гигиеническим нормам, установленным для мясоперерабатывающей промышленности.

4.1.2. Рекомендуется беречь оболочку при транспортировке и хранении от воздействия высоких температур и прямых солнечных лучей.

4.1.3. Оболочку, хранившуюся при температуре ниже 0 °С, перед применением необходимо выдержать в оригинальной упаковке при комнатной температуре не менее суток.

4.1.4. После вскрытия заводской упаковки с оболочкой, сгофрированной с опцией **R2U**, необходимо повторно закрывать упаковку для защиты неиспользованной оболочки от высыхания.

4.1.5. На протяжении всего технологического цикла необходимо следить за тем, чтобы оболочка не травмировалась.

4.2. Подготовка оболочки к работе

Оболочка с опцией **R2U** не требует предварительного замачивания и может перерабатываться сразу после вскрытия заводской упаковки. Неиспользованная оболочка должна быть повторно закрыта в упаковку для сохранения своих свойств.



4.3. Особенности фаршесоставления

Изготовление фарша для производства колбас, ветчин и паштетов производят в соответствии с нормативной документацией на эти продукты (ГОСТ, ТУ) и в соответствии с Технологическими регламентами по применению соответствующего типа оболочки.

4.4. Формовка колбасных изделий

Многослойные и проницаемые оболочки с опцией **R2U** предназначены для работы на автоматическом и полуавтоматическом оборудовании для наполнения и клипсования.

Для обеспечения хорошего внешнего вида готовой продукции, увеличения фаршеемкости оболочки, уменьшения риска образования бульонно-жировых отеков наполнение многослойных оболочек с опцией **R2U** фаршем рекомендуется производить в соответствии с Технологическим регламентом по применению соответствующего типа оболочки (см. таблицу 2).

Однако, в зависимости от состояния формующего оборудования, консистенции и температуры фарша, давления, применяемого при набивке, условий охлаждения после термообработки процент переполнения оболочки относительно номинального калибра может быть несколько снижен или увеличен.

Таблица 2

Наименование, тип оболочки	Переполнение оболочки, %
АМИФЛЕКС Т	8-10
АМИФЛЕКС М	10-12
АМИФЛЕКС Е	10
АМИФЛЕКС Тко	10-12
АМИФЛЕКС Тс	12-16
АМИФЛЕКС Оптима	10
АМИФЛЕКС Перфект	4-6
АМИТЕКС Элита-С	8-10
АМИТЕКС Комплект	10
АМИТЕКС Рондо I	10-12
АМИЛАЙН Элита-К	4-6
АМИЛАЙН Элита-Кс	8-10
ЭКСТРАФЛЕКС	12-15
ЭКСТРАФЛЕКС Ко	12-15

ФИБРОСМОК	12-14
ФИБРОСМОК Ко	12-14
АЙЦЕЛ Премиум	10-12
АЙЦЕЛ	10-12

При выработке паштетов горячим способом, когда фарш имеет жидкую консистенцию и температура фарша превышает 40 °С, переполнение относительно номинального калибра должно быть увеличено на 3 - 5 % относительно рекомендуемого.

Категорически запрещается штриковать батоны (прокалывать оболочку). При штриковке оболочка ломается.

Используемая клипса должна обеспечивать надежный зажим концов батона и не травмировать оболочку. Для надежного закрепления клипсы следует придерживаться рекомендаций производителей клипсующего оборудования и Технологических регламентов по применению соответствующего типа оболочки.

4.5. Термообработка

Термообработка мясных продуктов в многослойных и проницаемых оболочках с опцией **R2U** производится в соответствии с нормативной документацией на эти продукты, Технологическим регламентом по применению соответствующего типа оболочки.

4.6. Транспортирование и хранение колбасной продукции

Транспортирование и хранение колбасной продукции, изготовленной с использованием многослойных и проницаемых оболочек с опцией **R2U**, осуществляются в соответствии с нормативной документацией на эту продукцию (ГОСТ, ТУ).

5. ГАРАНТИИ ИЗГОТОВИТЕЛЯ

5.1. Изготовитель гарантирует соответствие оболочки требованиям ТУ при соблюдении условий транспортирования и хранения на складах потребителя и сохранения целостности заводской упаковки.

5.2. Срок годности многослойных оболочек **АМИФЛЕКС, АМИТЕКС, АМИЛАЙН, ЭКСТРАФЛЕКС** опцией **R2U** в заводской упаковке - 6 месяцев; проницаемых оболочек с опцией **R2U** - 3 месяца с момента изготовления.

6. ПРИЛОЖЕНИЯ

ПРИЛОЖЕНИЕ 1: Этикетка для идентификации упаковочной тары с готовой продукцией с опцией **R2U** (образец).

ПРИЛОЖЕНИЕ 1

Этикетка для идентификации упаковочной тары с готовой продукцией с опцией **R2U** (образец)

ОБОЛОЧКА, ГОТОВАЯ
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ
CASING READY-TO-USE



**ОБОЛОЧКУ НЕ
ЗАМАЧИВАТЬ!**

NO NEED IN PRE-SOAKING THE CASING!

Гарантийный срок хранения оболочки в заводской упаковке - 6 месяцев.

The guaranteed storage period for the casing is 6 months from date of production if the casing is always kept in its original packaging material.

После вскрытия заводской упаковки необходимо повторно закрывать упаковку для защиты неиспользованной оболочки от высыхания.

After the original packaging is open it needs to be sealed back so that to keep the unused casing from drying out.

ООО ПКФ «Атлантис-Пак»
346703, Ростовская обл., Аксайский район, х.
Ленина, ул. Онучкина, 72
Телефон горячей линии:
8 800 500-85-85 - для России
+7 863 255-85-85 - для стран ближнего и
дальнего зарубежья
www.atlantis-pak.top
info@atlantis-pak.top

