



Faser FLX - Der dünnste Faserdarm der Welt

Faser FLX

Faser FLX ist der dünnste von ViskoTeepak jemals hergestellte Faserdarm. Er bietet mehr Meter pro Rolle und Raupe verglichen mit herkömmlichen Faserdärmen. Trotz der erhöhten Meterzahl in der Raupe werden Sie besseres Wässerungsverhalten feststellen und mit seiner dünnen Struktur werden Sie eine verbesserte Transparenz erhalten.

■ **Anwendungsbereich**

Geeignet für Stückwürste wie Schützenwurst, Chlöpfer, Lyoner, Salatzwurst, geräucherte Roh- und Dauerwurst wie Pantli.

■ **Stark**

Trotz der dünneren Struktur ist der neue FLX Darm stark genug, um den effizienten Füllanforderungen heutiger Standards zu entsprechen. Während des Entwicklungsprozesses für den FLX Darm haben wir die Füllleistung mit der erst kürzlich konstruierten und schnellsten Clip-Maschine auf dem Markt getestet. Mit Geschwindigkeiten von 120 Würsten / Minute (250 g Portion/ Kaliber 45) ist FLX mit den harten Testbedingungen problemlos fertig geworden.

■ **Verbesserte Füllleistung**

Bei solchen Fähigkeiten zusammen mit mehr gerafften Metern pro Raupe sind ebenso gute Möglichkeiten zur Verbesserung der Füllleistung vorhersehbar. Natürlich empfehlen wir den FLX, wegen der FLX Darmstruktur, nicht bei der Verwendung als Aufschnitt zu benutzen, wo Würstlänge und -gewicht Auswirkungen auf die Stabilität der Grösse haben, da FLX nicht für die Verwendung als Aufschnitt vorgesehen ist. FLX ist eine gute Wahl für Würste, die im Ganzen verkauft werden.

■ **Schnelles Wässern**

Dank der Struktur und dem Design geht das Wässern des neuen FLX schnell und leicht. Das Aussehen der fertigen Wurst ähnelt mehr dem Aussehen eines Kollagendarmes als es beim Anblick des FXL Faserdarms der Fall ist, was FLX zu einer interessanten Alternative für die traditionellen Kollagendarm-Anwendungen macht, bei denen der Faserdarm wegen Unterschieden im Aussehen bis her nicht mithalten konnte.

■ **Überfüllen**

Der FLX Darm hat auch hervorragende Eigenschaften für das Überfüllen gezeigt. Das schafft einige Einsparungen beim Verarbeiten dieses Darms und bietet für Ihre Würste eine schöne runde Schulter.

■ **Optik**

traditionelles, mattes Aussehen

■ **Qualitätssicherung**



Qualitätssicherungssystem nach
Hygienemanagementsystem nach
Zertifiziert durch:

ISO 9001:2008
DIN EN 15593:2008
SQS Schweiz



Faser FLX

Gewicht-Fülltable:

Füllkaliber mm	Gewicht pro m Darm
39/42	1.500
45	1.700
50	2.200

Füllkaliber mm	Gewicht pro m Darm
55/56	1.500
60	1.700
63	2.200

Füllkaliber mm	Gewicht pro m Darm
75	1.500

Konfektionierung

Gerafft, gerafft füllfertig, abgebunden, abgenäht, Bunde, Rollen, geklippt, bedruckt, gestippt

Haftungs-Varianten

Reg, MC-Low, MC-High

Farben



Verarbeitungsempfehlung

Wässern

Faser FLX Därme müssen gewässert werden. Ein intensives Wässern der Hüllen ist die Voraussetzung zum problemlosen Erreichen des empfohlenen Füllkalibers. Därme bei einer Temperatur bis 40°C, während 30 – 45 Minuten wässern. Wasertemperaturen über 30°C beschleunigen die Wasseraufnahme und verkürzen die Wässerungszeit. Wichtig: Es ist darauf zu achten, dass die Raupen ganz mit Wasser bedeckt sind!

Füllen

Das Einhalten der empfohlenen Füllkaliber garantiert ein problemloses, platzfreies Verarbeiten und berücksichtigt die zwangsläufige Kaliberzunahme in der Umrötungsphase und beim Brühen. Prall und luftfrei füllen! Bei Bedarf kann gestippt werden. Wir empfehlen, dass Füllkaliber genau nachzumessen.

Klippen

Befolgen Sie die Empfehlungen des Herstellers und testen Sie die Grösse des Clips. Wichtig: immer die zum Clip passende Matrize verwenden! Die Verschlusshöhe des Clips soll so eingestellt werden, dass der Clip den zu schliessenden Faserdarm sauber umschliesst und fest auf dem Darm sitzt, aber keine Darmverletzung verursacht. Ist dies mit der gewählten Clipgrösse nicht möglich, so muss eine andere Clipgrösse verwendet werden.

Räuchern

Beim üblichen Räuchern von Brühwürsten ist auf die notwendige Feuchte von ca. 60-80% r.F. und auf gleichmässige Verteilung der Feuchte und des Rauches in der Anlage zu achten. So wird die Rauchannahme verbessert, die Trockenbildung verhindert und eine gleichmässige Räucherfarbe erzielt.

Kochen

Würste hängend oder liegend auf die erforderliche Kerntemperatur erhitzen. Nicht über 80°C erhitzen!

Kühlen

Produkte gleich nach dem Garen gut kühlen: Zuerst mit Intervall duschen oder im Wasserbad auf die erforderliche Kerntemperatur herunterkühlen.

Aufbewahrung der Hüllen:

Faser FLX Därme sollten kühl und trocken gelagert werden. Direkte Sonnenstrahlung und Temperaturen unter 0°C sind zu vermeiden. Ideal: 0°-35°C. 50-70% RH. Einmal gewässerte Hüllen sollten nicht getrocknet und wieder verwendet werden! Haltbarkeitsgarantie: 24 Monate nach Auslieferungsdatum. Füllfertige Faserdärme 6 Monate.

Hinweise:

Alle Angaben entsprechen unserem besten Wissen und sind unverbindliche Annäherungswerte. Wir empfehlen eine Erprobung unter den jeweils gegebenen Bedingungen.

Konformität

Faserdärme sind für den Direktkontakt mit Lebensmitteln geeignet und zugelassen. Sie entsprechen den schweizerischen Gesetzen und Verordnungen, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Empfehlungen XLIV Kunstärme sowie, den einschlägigen EG Richtlinien.

