



Faser Smoke Barrier - Rauch, Farbe, Geschmack mit Barriere in einer Hülle

Faser Smoke Barrier

Faser Smoke Barrier ermöglicht während dem Kochprozess eine Aroma- und Farbübertragung in einem Arbeitsgang. Die Faserhülle ist gleichmässig mit einer natürlichen Flüssigrauchlösung beschichtet. Eine sauerstoff und wasserstoff Dichte, 5-lagige Kunststoffhülle umhüllt gleichzeitig die fertige Wurst. Dies verhindert Gewichtsverluste und garantiert eine verlängerte Haltbarkeit ohne eine zusätzliche Zweitverpackung.

■ Anwendungsbereich

Geflügelschinken, Truthahnbrust, Brühwurst, Slicerware, sowie für Formschinken mit Raucharoma. Auch für Käseprodukte mit Rauchfarbe und -geschmack sehr geeignet.

■ Produktvorteile

- Verkürzung der Prozesszeiten- höheren Produktionsausstoss
- Kein Gewichtsverlust
- Einfach in der Anwendung
- Gleichmässige Verteilung der Rauchfarbe
- Gleichmässiges, natürliches Raucharoma
- Exakte Kalibertreue
- Definierte Bräthftung - lässt sich kontrolliert schälen

■ Sicherheit für Ihr Produkt

Hohe mechanische Festigkeit
Faser Smoke Barrier - Hüllen besitzen eine optimale Wasserdampf durchlässigkeit und damit auch eine exzellente Annahme von Raucharomen.

■ Optik

Gleichmässige Rauchfarbübertragung auf das fertige Produkt
Kein Sulzabsatz

■ Kaliberspektrum

Von Kaliber 65 bis 145mm Füllkaliber

■ Raucharomaspektrum

in low, medium und high Smoke erhältlich

Low:

Für Produkte mit leichter Farbe und einem Hauch von Raucharoma.

Medium:

Für Produkte mit einer intensiven Rauchfarbe und einem wahrnehmbaren, natürlichen Raucharoma.

High Smoke:

Für Produkte mit intensiver Rauchfarbe für einen optischen, kräftigeren Rauchrand, sowie auch für ein natürliches, stärkeres Raucharoma.

■ Qualitätssicherung



Qualitätssicherungssystem nach
Hygienemanagementsystem nach
Zertifiziert durch:

ISO 9001:2008
DIN EN 15593:2008
SQS Schweiz



Faser Smoke Barrier

Beliebteste Grössen:

Füllkaliber mm	ca. Gewicht pro m Darm
65	3.0
75	4.0
93	6.1
102	7.4
120	10.2
130	11.5
135	13.0
140	14.0
145	15.0

Klipp Empfehlungen:

Kaliber 93	Kaliber 102	Kaliber 120
FCA 18-14 5x2.5 OL	FCA 18-14 5x2.5 OL	S-clips / 854 or 8748
S-clips / 854 oder 8744	n S-clips / 854 oder 8744	Technopack Z411
Technopack Z411	n Technopack Z411	n Tipper Tie E520
Tipper Tie E520	n Tipper Tie E520	

Verarbeitungsempfehlung:

- **Wässern**
Entfällt da Füllfertig
- **Füllen**
Ein Einhalten der empfohlenen Füllkaliber garantiert problemloses, platzfreies Verarbeiten und berücksichtigt die zwangsläufige Kaliberzunahme in der Umrötungsphase und beim Brühen. Prall und luftfrei füllen! 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 Matrice verwenden! Die Verschlusshöhe des Clips soll so eingestellt werden, dass der Clip den zu schliessenden Smoke Barrieredarm 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**
Raucharoma und Rauchfarbe werden von der inneren Faserhülle auf das Produkt übertragen, das Räuchern entfällt somit.
- **Kochen**
Die gefüllten Produkte möglichst unmittelbar nach dem Füllen erhitzen. Lagerung der gefüllten, ungekochten Ware kann negative Auswirkung auf die Rauch- und Farbübertragung haben. Würste liegend auf die erforderliche Kerntemperatur erhitzen. Nicht über 80°C erhitzen.
- **Kühlen**
Produkte gleich nach dem Garen gut kühlen: Zuerst mit Intervall duschen und auf die erforderliche Kerntemperatur herunterkühlen.
- **Aufbewahrung der Hüllen:**
Faser Smoke Barrier sollten kühl und trocken gelagert werden. Direkte Sonnenstrahlung und Temperaturen unter 0°C sind zu vermeiden. Ideal 0°-35°C. 50-70% RH. Haltbarkeitsgarantie: 6 Monate nach Auslieferung Food Pac AG.
- **Hinweise:**
Alle Angaben entsprechen unserem besten Wissen und sind unverbindliche Annäherungswerte. Wir empfehlen eine Erprobung unter den jeweils gegebenen Bedingungen.
- **Konformität**
FaserSmoke Barrier Därme sind für den Direktkontakt mit Lebensmitteln geeignet und zugelassen, entsprechen den schweizerischen Gesetzen und Verordnungen, Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR) Empfehlungen XLIV Kunstdärme sowie den einschlägigen EG Richtlinien.

