



Faser MC - Kontrollierte Bräthftung für ein voraussagbares Ergebnis

Faser MC

Faser MC Därme bieten hervorragende Haftung, Durchlässigkeit und Schälbarkeit. Faser MC Därme sind besonders gut für trockene und halbtrockene Produkte wie .B. Salamiartige Würste geeignet. Faser MC Därme garantieren gleichmässige Haftung an der gesamten Oberfläche des Fleischerzeugnisses. Da die Hülle zuverlässig an der Wurst haftet, sind ausserdem eine hohe Qualität des Endprodukts sowie ein attraktives Erscheinungsbild gewährleistet.

Die Haftungseigenschaften unterliegen in einem grossen Feuchtigkeitsbereich kaum Schwankungen. Sie können aus nicht weniger als sieben Optionen denjenigen Haftungsgrad wählen, der Ihren Zwecken am besten dient. Ein höherer Haftungsgrad empfiehlt sich für trockene Wurstsorten mit langen Reifezeiten, während ein niedrigerer Haftungsgrad für Anwendungen wie eingetunkte und beschichtete Salami sowie gekochte Fleischerzeugnisse gewählt werden sollte.

■ **Anwendungsbereich**

Salami

Produktvorteile

■ **Sehr hohe mechanische Festigkeit - lässt sich prall füllen, Kalibertreue**

■ **Formstabilität beim Reifen**

■ **Optimaler Rückschumpf**

■ **Sicherheit für Ihr Produkt**

Hohe mechanische Festigkeit
Faser MC - Därme besitzen eine optimale Wasserdampf durchlässigkeit und damit auch eine exzellente Annahme von Raucharomen.

■ **Optik**

Gleichmässige Annahme von Rauchfarbe.

■ **Kaliberspektrum**

Von Kaliber 35 bis 252mm Füllkaliber

■ **Nachhaltigkeit**

Die Faserhülle ist ein biologisch abbaubares Produkt, dass auf natürlichen, erneuerbaren Rohstoffen basiert.

■ **Qualitätssicherung**



Qualitätssicherungssystem nach
Hygienemanagementsystem nach
Zertifiziert durch:

ISO 9001:2008
DIN EN 15593:2008
SQS Schweiz



Faser MC

Gewicht- Fülltablelle:

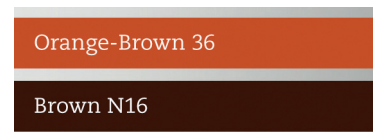
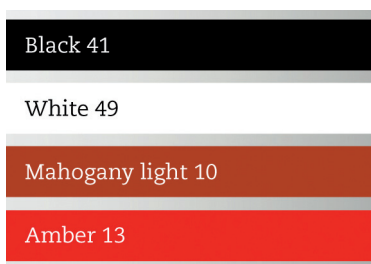
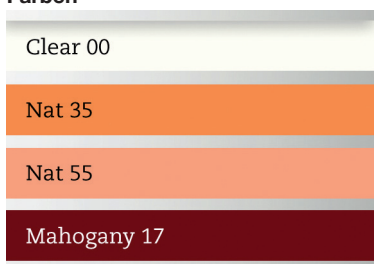
Füllkaliber	mm	Gewicht pro	m Darm	Füllkaliber	mm
33	0.7	65	3.0	114	9.2
37	0.9	70	3.4	116	9.5
39	1.1	73	3.7	117	9.7
42	1.2	76	4.1	118	9.9
44	1.4	83	4.8	122	10.5
46	1.5	84	5.0	124	10.9
48	1.6	88	5.5	133	12.5
51	1.8	90	5.7	139	13.7
53	2.0	94	6.3	144	14.7
54	2.1	97	6.6	156	17.2
55	2.2	102	7.4	172	20.9
59	2.4	104	7.7		
61	2.6	109	8.4		

Gewichtstabelle für einen Meter Darm (ungefähre Angaben, variiert je nach Füllgut) z.B. Salami 5-10% weniger als Brühwurst.

Konfektionierung

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

Farben



Andere Farben sind auf Anfrage erhältlich.

Verarbeitungsempfehlung

Wässern

Faser MC 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, 30 – 45 Minuten wässern. Wassertemperaturen 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 MC 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 Kunstdärme sowie, den einschlägigen EG Richtlinien.

