



## Faser Regular - Ohne Imprägnierung, wenig Bräthftung bis leicht schälbar

### Faser Regular

**Faser Regular Därme** sind aus natürlichen Hanffasern und Zellulose hergestellt. **Faser Regular Därme** sind spezifisch atmungsaktiv, d.h. sie besitzen eine gezielte Durchlässigkeit für die Aromastoffe des Rauches und bleiben dabei dennoch fettundurchlässig. Robuster Darm mit höherer Kalibergenauigkeit. Beste mechanische Belastbarkeit, höheren Produktionsausstoss, exzellente Dehnbarkeit und optimale Durchlässigkeit.

■ **Anwendungsbereich**

Rohwurst-Aufschnittware wie Pizza-Salami und andere Pizza-Toppings, geräucherte Brühwürste wie Aufschnitt, Slicerware, Geflügelschinken, Mortadella etc.

**Produktvorteile**

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

■ **Formstabilität beim Reifen**

■ **Optimaler Rückschumpf**

■ **Sicherheit für Ihr Produkt**

Hohe mechanische Festigkeit  
Faser Regular - 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 Regular

## Gewicht- Fülltabelle:

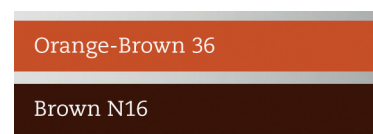
Füllkaliber	mm	Gewicht pro	m Darm	Füllkaliber	mm
33	0.7	65	3.0	114	9.2
37	0.9	70	3.4	116	9.5
39	1.1	73	3.7	117	9.7
42	1.2	76	4.1	118	9.9
44	1.4	83	4.8	122	10.5
46	1.5	84	5.0	124	10.9
48	1.6	88	5.5	133	12.5
51	1.8	90	5.7	139	13.7
53	2.0	94	6.3	144	14.7
54	2.1	97	6.6	156	17.2
55	2.2	102	7.4	172	20.9
59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

### Aufbewahrung der Hüllen:

Faser Regular 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.

