



Faser Smoke - natürliches Raucharoma und Rauchfarbe in einer Hülle

Faser Smoke

Faser Smoke ist ein Faserdarm mit Rauchfarbe und Rauchgeschmack. Er verfügt über eine Flüssigrauchbeschichtung, welche den Einsatz von Rauchgeneratoren oder Flüssigrauch überflüssig macht. Die Beschichtung weist ein natürliches Raucharoma und Rauchfarbe auf, um Ihrem Fleisch- oder Geflügelprodukt rauchigen Geschmack und rauchiges Aussehen zu verleihen. Da die zum Räuchern erforderliche Zeit reduziert wird oder ganz wegfällt, können Sie Ertrag, Produktivität und Rentabilität steigern.

■ **Anwendungsbereich**

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

■ **Produktvorteile**

- Verkürzung der Prozesszeiten und 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 Hüllen besitzen eine optimale Wasserdampfdurchlässigkeit und damit auch eine exzellente Annahme von Raucharomen.

■ **Optik**

Gleichmässige Rauchfarbübertragung auf das fertige Produkt
Kein Sulzabsatz

■ **Kaliberspektrum**

Von Kaliber 45 bis 165mm 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

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 Matrize verwenden! Die Verschlusshöhe des Clips soll so eingestellt werden, dass der Clip den zu schliessenden Smoke Barriredarm 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 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

Smoke 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.

