



Wienie-Pak - Ganz nach Ihrem Geschmack

Wienie-Pak

Wienie-Pak ist eine geraffte, nicht essbare Zellulosehülle, die zur Verarbeitung verschiedener Arten von Frankfurtern, Hot Dogs und ähnlichen hautlosen Würsten verwendet wird. Form und Durchmesser der Wienie-Pak-Hülle sind stabil, wodurch die Einheitlichkeit von Wurstlänge und -gewicht sichergestellt ist. Der Darm ist außerdem rauch- und dampfdurchlässig und ermöglicht so die Herstellung qualitativ hochwertiger Endprodukte mit zartem, aber knackigem Biss.

■ **Anwendungsbereich**

Hot Dogs, Frankfurter.

■ **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
Wienie-Pak Hüllen besitzen eine optimale Wasserdampfdurchlässigkeit und damit auch eine exzellente Annahme von Raucharomen.

■ **Optik**

Gleichmässige Rauchfarübertragung 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



Wienie-Pak

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



Verarbeitungsempfehlung

Wässern

Wienie-Pak 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 Bräuen. 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 Cellulosedarm 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:

Wienie-Pak 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.

