



## NET CASING LITE

### RECOMENDAÇÕES TECNOLÓGICAS

#### Preparando o invólucro

A imersão deve ser feita em água potável com derramamento dentro da manga para evitar que o invólucro grude no caule. Não é permitido molhar o invólucro em água quente, pois neste caso o invólucro pode encolher mesmo durante a imersão.

O invólucro do rolo é primeiro cortado em pedaços do comprimento necessário e, em seguida, embebido. Ao usar "bonecos" ondulados, é necessário garantir que o "boneco" ondulado esteja completamente na água. A água deve penetrar livremente na boneca ondulada, deslocando o ar.

Temperatura da água 20 - 25°C.

**Duração da imersão:** 1 min. imediatamente antes de encher e formar.

Após a imersão, a água residual é removida da manga e o invólucro é deslizado para o bocal de enchimento.

O invólucro possui alta elasticidade, o que facilita muito o processo de enchimento e garante um enchimento uniforme em todo o comprimento do pão.

#### Modelagem de salsicha

Antes de formar o invólucro, para evitar que se machuque, é necessário certificar-se de que não haja rebarbas nas partes do equipamento, objetos pontiagudos, entalhes, aspereza na superfície de trabalho da mesa.

O atrito não deve ser permitido em várias irregularidades da parte final do rolo durante o trabalho com o invólucro.

É estritamente proibido chocar os pães (furar a casca). Ao eclodir, o invólucro se quebra.

A proporção entre o medidor do invólucro e o medidor nominal do revestimento é um fator importante.

Recomenda-se preencher o invólucro com carne picada com extravasamento:

- em temperaturas de carne picada abaixo de 0 °C - 5-7%,
- a temperaturas da carne picada superiores a 0 °C - 7-8%.

#### Clipping

O grampo usado deve garantir uma fixação confiável das pontas do pão e não deve ferir a caixa.

#### Tratamento térmico

O tratamento térmico de todos os tipos dos clipos semifumados e cozidos em invólucro NETCASING LITE, produzidos com recurso a tecnologias que incluem a fumagem (torrefacção com fumo), é efectuado em câmaras térmicas universais.

Cada fabricante escolhe o modo de tratamento térmico individualmente, uma vez que as capacidades do equipamento desempenham um papel decisivo neste processo. Recomenda-se realizar o tratamento térmico de acordo com o esquema clássico, que inclui as etapas de precipitação do produto (4 ÷ 12 horas), avermelhamento (aquecimento do produto), secagem (formação da cor), defumação e cozimento.



Opção de tratamento térmico:

Etapa	Temperatura, °C	Tempo, min.	Umidade, %
Vermelhidão	55	20	0
Secagem	60	25	0
Fumar	65	30	30-40
Secagem	65	10	0
Fumar	70	30	40 – 50
Secagem	70	10	0
Fumar	75	20	0
Cozinhando	76 - 78	до 72°C	99
Secagem	65	15	0

### Salsichas de amadurecimento

Na produção de salsicha defumada, salsicha recém cozida após o enchimento, os embutidos são encaminhados para defumação e maturação de acordo com a documentação técnica para a produção deste tipo de produto.

Durante a produção deste tipo de embutido, pesadas frações dos componentes do fumo podem acumular-se na superfície dos pães. Devido às peculiaridades da estrutura do invólucro, eles não podem penetrar no invólucro e permanecer em sua superfície. Quando a condensação se forma na superfície do pão, essas substâncias interagem com a umidade e, portanto, o chamado "efeito pegajoso" pode se formar. Este efeito desaparece completamente no futuro, à medida que o processo de secagem e maturação dos embutidos continua.

### Resfriamento

Após o término do tratamento térmico dos embutidos no invólucro NETCASING LITE, os pães devem ser resfriados imediatamente. A refrigeração pode ser realizada sob água corrente, com duche ou aspersão com dispositivos que definem intervalos de tempo, até uma temperatura no centro do pão de 25 ÷ 35 ° C ou em câmaras de refrigeração universais.

Resfriamento com ar frio não pode ser usado. É necessário excluir o efeito de correntes de ar no produto acabado, pois isso pode levar à formação de rugas na superfície do produto.

### ARMAZENAMENTO E TRANSPORTE DO INVÓLUCRO

O invólucro NETCASING LITE deve ser armazenado em sua embalagem original, em salas fechadas, secas e limpas que atendam às normas sanitárias e higiênicas estabelecidas para esta indústria alimentícia, a uma distância de pelo menos 800 mm de dispositivos de aquecimento, livre de odores fortes e substâncias corrosivas, em temperaturas de 5 ° C a 35 ° C, e umidade relativa do ar não superior a 80%.

É recomendado proteger o invólucro durante o armazenamento e transporte da exposição à luz solar direta e altas temperaturas.

Abra a embalagem original imediatamente antes de usar o invólucro.

O invólucro, transportada a uma temperatura inferior a 0 ° C, deve ser mantida na embalagem original à temperatura ambiente pelo menos um dia antes da utilização.

É estritamente proibido jogar ou caixas de assunto com os invólucros.

A vida útil do invólucro é de 1 ano a partir da data de fabricação, desde que a integridade da embalagem original seja preservada.