





## Коллагеновая оболочка для копченых и вареных колбас

1. Краткое описание: вареная коллагеновая оболочка изготавливается из высококачественного натурального коллагена животного происхождения. Она подходит для различных видов вареных колбас, копченых сосисок, куриных сосисок, сосисок для завтрака.
2. Калибр: 10-50 мм, 15 м/палочка. (Допускается калибр OEM)
3. Цвет: прозрачный.
4. Хранение: продукт следует хранить в прохладном и сухом месте, после вскрытия упаковки продукт должен быть упакован в герметичный пакет, если он не использовался.
5. Срок годности: 3 года (при целостности упаковки).

## Оболочка для сырокопченых вяленых колбас

1. Краткое описание: Высушенные коллагеновые оболочки изготовлены из высококачественного натурального животного коллагена. Они подходят для различных видов съедобных сушеных колбас, таких как колбаса в китайском стиле, колбаса салями и говяжья закуска.
2. Калибр: 10-50 мм, 15 м/палочка. (Допускается калибр OEM)
3. Цветовая гамма.
4. Хранение. продукт следует хранить в прохладном и сухом месте. После вскрытия упаковки продукт должен быть упакован в герметичный пакет, если он не использовался.
5. Срок годности: 3 года при хорошем состоянии упаковки.



## Коллагеновая оболочка для жаренных изделий

1. Краткое описание: Обжаренные коллагеновые оболочки изготовлены из высококачественного натурального животного коллагена. Они подходят для различных видов колбас, обжаренных во фритюре.
2. Калибр: 10-50 мм, 15 м/палочка. (Допускается калибр OEM)
3. Цвет: прозрачный.
4. Хранение: продукт следует хранить в прохладном и сухом месте. После вскрытия упаковки продукт должен быть запечатан в герметичный пакет.
5. Срок годности: 3 года при хорошем состоянии упаковки.

## Таблица питательных веществ

Количество на 100 гр.	Рекомендуемая норма питательных веществ %
Энергетическая ценность 1436 кДж	17%
Белки 62,2 гр.	104%
Жиры 4,3 гр.	7%
Трансжирные кислоты 0 гр.	0%
Углеводы 12,9 гр.	4%
Натрий 936 мг.	7%

## Ингредиенты

Сырая бычья кожа, вода, глицерин, микрокристаллическая целлюлоза, гидроксипропилметилцеллюлоза, бикарбонат натрия, молочная кислота.

## Параметры термической обработки оболочки

Марка оболочки	Модель	Наименование	Параметры термообработки (промышленные)	Способы приготовления (свежие и полуразмороженные изделия)
Группа	F	Жаренная колбаса	1. Температура термообработки $\leq 82^{\circ}\text{C}$	1. Выпечка $\leq 150^{\circ}\text{C} / 20$ мин. 2. Обжарка $\leq 160^{\circ}\text{C} / 4$ мин.
	T	Вареная колбаса	2. Вторичная термообработка $\leq 95^{\circ}\text{C} / 20$ мин.	1. Выпечка $\leq 150^{\circ}\text{C} / 20$ мин. 2. Варить в воде $\leq 100^{\circ}\text{C} / 8$ мин.
	J	Сосиски Osman	1. Температура термообработки $\leq 82^{\circ}\text{C}$	Варить в воде $\leq 100^{\circ}\text{C} / 8$ мин.

## Характеристики продукта

Категория	Уровень качества	Модель	Калибр	Упаковка и характеристики
Оболочка для сырокопченых вяленых колбас	Wet-A/ Wet-B	D	10-13 мм	Намотка обычная, 15 м/кукла
		D	14-39 мм	Гофрированная/рулонная, обычная 15 м/рулон
		D	40-50 мм	Намотка обычная, 15 м/кукла
Коллагеновая оболочка для жаренных изделий	Wet-A/ Wet-B	F	10-50 мм	
Коллагеновая оболочка для копченых и вареных колбас	Wet-A/ Wet-B	T	10-50 мм	

## Дополнительные преимущества оболочки

- Широкий спектр применения.
- Удобное хранение и транспортировка.
- Качество выше, чем у аналогичных по цене оболочек.
- Отличная текстура.
- Высокая прочность и эластичность.
- Хорошая влаго- и воздухопроницаемость
- Хороший внешний вид.
- Стабильный калибр для количественного наполнения.
- Подходит для высокоскоростной набивки и всех типов машин.
- Хорошее взаимодействие с начинкой.