



# Коллагеновые съедобные оболочки



# Белковые оболочки





**О нашей  
фирме**



**О нашей  
фирме**

**FABIOS S.A.** является производителем различных типов коллагеновых оболочек разных калибров и цветов. Каждый месяц наша продукция достигает стран Европейского Союза, а также стран Восточной Европы, Азии, Америки и Австралии. Новые решения, новые продукты позволяют нам быть конкурентоспособными на мировом рынке. А начиналось все в 1973 году....



Fcase это фирма которая основана с целью создания современных съедобных оболочек. Исходной точкой работы над технологией продукции оболочек были современные и в полной мере механизированные процессы производства колбас, а целью было создание оболочек высокого качества, гарантирующих пользователям эффективную продукцию и удовлетворение из готового мясного продукта.



**ВЫСОЧАЙШИЕ КАЧЕСТВЕННЫЕ  
И ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ СТАНДАРТЫ  
НАДЕЖНЫЕ ПОСТАВЩИКИ  
ПОСТОЯННОЕ РАЗВИТИЕ  
КАЧЕСТВО И ЭФФЕКТИВНОСТЬ**





## Традиционные коллагеновые оболочки **FABIOS** FG, FC

Традиционные коллагеновые оболочки **FABIOS** это наиболее распространенный тип оболочек. Эти оболочки предлагаем к продаже с самого существования фабрики **FABIOS**. Традиционные оболочки прочные, эластичные, тем самым простые и производительные в использовании. Коллагеновые традиционные оболочки это идеальная упаковка для колбас, которая позволяет выдвинуть привлекательный и естественный вид колбасных изделий и поощрить потребителя.

### Применение:

- применяются для производства малых и больших колбас;
- предназначены для копченых и варено-копченых колбасных изделий.

### Достоинства:

- придают изделиям натуральный, аппетитный вид;
- позволяют получить превосходный цвет копчения;
- проницаемые для дыма и водяного пара;
- эффективные в производственном процессе;
- прочные при набивке и клипсовании.

### Типы оболочек:

- FG** - традиционные оболочки,  $\varnothing 22-120$  мм;  
**FC** - традиционные оболочки более устойчивы к переполнению и действию температуры,  $\varnothing 80-120$  мм.

### Предлагаемые калибры:

$\varnothing 22, \varnothing 26, \varnothing 28, \varnothing 32, \varnothing 35, \varnothing 38, \varnothing 40, \varnothing 45, \varnothing 50, \varnothing 55, \varnothing 60, \varnothing 65, \varnothing 70, \varnothing 75, \varnothing 80, \varnothing 90, \varnothing 100, \varnothing 105, \varnothing 110, \varnothing 115, \varnothing 120$ .

### Конфекционирование:





## Оболочки FABIOS для сырокопченых колбас FGR, FGL

Оболочки FABIOS типа FGR и FGL это идеальная упаковка для колбас, которая позволяет выдвинуть привлекательный и естественный вид колбасных изделий и поощрить потребителей к покупке. Эти оболочки прочные и эластичные, обсыхают равномерно с фаршем и обеспечивают быстрый процесс дозревания.

### Применение:

- применяются для производства сырокопченых, дозревающих колбас и колбас длительного хранения;
- возможность применения традиционных и современных типов производства.

### Достоинства:

- обеспечивают быстрый процесс дозревания;
- позволяют получить превосходный цвет копчения;
- обсыхают равномерно с фаршем;
- выдерживают большое давление при набивке.

### Типы оболочек:

**FGR** - оболочка предназначенная для общего применения при производстве сырокопченых колбасных изделий и изделий длительного хранения;

**FGL** - оболочка повышенной устойчивости к давлению начинки, используемая для изготовления колбасных изделий типа лоин (с большими кусочками мяса).

### Предлагаемые калибры:

ø30, ø32, ø33, ø35, ø36, ø37, ø38, ø40, ø43, ø45, ø50, ø55, ø58, ø60, ø63, ø65, ø67, ø70, ø75, ø80, ø85, ø90, ø95, ø100, ø105, ø110, ø115, ø120.

### Конфекционирование:





## Кольцевые оболочки **FABIOS** FW, FWT FWR, FWTR

Кольцевые оболочки **FABIOS** это соединение традиционных свойств натуральных кишок с современными технологическими решениями. Благодаря кольцевым оболочкам, производители могут расширить свое производственное портфолио, а потребители получают колбасу о привлекательном и натуральном виде.

### Применение:

- используется для производства изделий, для которых вид, похожий на изделия, полученные в натуральных кишках, очень важен.

### Достоинства:

- обеспечивают круглую форму и аппетитный вид;
- имитируют натуральные кишки;
- придают изделиям после копчения естественный и устойчивый цвет;
- естественным образом обсыхают с фаршем;
- проницаемые для водяного пара и дыма;
- прочные при наполнении и клипсовании;
- гарантируют исправный и эффективный ход технологического процесса.

### Типы оболочек:

- FW** - для копченых и варено-копченых колбасных изделий, традиционный диаметр кольца;
- FWT** - для копченых и варено-копченых колбасных изделий, малейший диаметр кольца;
- FWR** - для сырокопченых изделий и изделий длительного хранения, традиционный диаметр кольца;
- FWTR** - для сырокопченых изделий и изделий длительного хранения, малейший диаметр кольца.

### Предлагаемые калибры:

ø30, ø32, ø33, ø35, ø38, ø40, ø43, ø45, ø47, ø50, ø52.

### Конфекционирование:





## Коллагеновые съедобные оболочки Fcase

**ПРОДУКТ** для наиболее требовательных. Съедобные коллагеновые оболочки Fcase это идеальная упаковка для пищевых колбас вместе с оболочкой. Благодаря полной контроле сырья, съедобные оболочки полностью гарантируют безопасность колбасных изделий. Устойчивый калибр обеспечивает производителям легкость и быстроту производства, а потребителям гарантирует повторяемость продукта.

### Применение:

- применяется для производства тонких колбас и пищевых закусок вместе с оболочкой;
- возможность применения на автоматических и ручных шприцах.

### Достоинства:

- стабильный и прочный калибр
- изготовленные из натурального сырья
- гарантируют повторяемый вид и вес мясных изделий
- идеально подходят к автоматическим шприцам
- удобны при хранении
- обеспечивают экономность для производителей



### Типы оболочек:

- JK** - оболочка предназначена для варенных и сушено-копченых изделий типа охотничьих колбас;
- JP** - оболочка предназначена для варенных и копченых без подсушки изделий, типа сосиски (например: молочные) или франкфуртские колбаски;
- JF** - оболочка предназначена для сырых изделий, сушеных или колбасок, которые поддаются грилю или жаренных при высокой температуре.
- FWJ** - съедобная кольцевая оболочка придает изделиям форму кольца, предназначена для вареных и копченых изделий

### Виды концов:



открытый конец  
M00;



закрытый конец – петля  
MZ4;



закрытый конец – закрученный  
MZ5.





# Коллагеновые съедобные оболочки Fcase



## Цвета:

**СНА НАТУРАЛЬНЫЙ**

**CS0 КАРАМЕЛЬНЫЙ**

**CS1 СВЕТЛАЯ КАРАМЕЛЬ**

**CS2 СРЕДНЯЯ КАРАМЕЛЬ**

**С01 АБРИКОСОВЫЙ**

**С02 ЛУКОВЫЙ**

**С03 МАХАГОНОВЫЙ**

**С08 ЛОСОСИННЫЙ**

**С15 ЧЕРНЫЙ**

**С16 ЯНТАРНЫЙ**

**С18 СВЕТЛЫЙ ЛОСОСЬ**



Выбранные и негабаритные цвета доступные по индивидуальному заказу.

## Предлагаемые калибры:

ø17, ø18, ø19, ø20, ø21, ø22, ø23, ø24, ø25, ø26, ø27, ø28, ø30, ø31, ø32, ø33, ø35, ø36, ø38, ø40, ø45, ø50.

## Конфекционирование:



гофрированные батоны готовы к применению непосредственно по выниманию из упаковки

## Оболочки Fcase - шаг за шагом



- 1 Оболочка готова к использованию сразу же по распаковке. Дополнительно мочить оболочку не следует.



- 2 Параметры наполняющих машин надо приспособить к калибру и типу оболочки. Следует обратить внимание что направление наполнения оболочки, должно соответствовать указаниям на упаковке.



- 3 Калибр который указан на этикетках соответствует калибру после наполнения.
- 4 К съедобным оболочкам Fcase при наполнении можно применять ручные, полуавтоматические и автоматические шприцы с вешалками.



- 5 После наполнения следует подвергнуть обработке, применяемой для данного типа продукта.



- 6 больше информации в „карте продуктов“.



## Коллагеновая пленка FABIOS FE, FEX

Коллагеновая пленка и пленочный рукав это превосходное дополнение для вареных и копченых продуктов. Обеспечивают аппетитный вид конечного продукта и одновременно представляют собой экологическую упаковку. Коллагеновая пленка и пленочный рукав находятся в предложении FABIOS с 1995 года.

### Применение:

- применяется для производства вареных и варено-копченых изделий;
- под сетку для изделий;
- для продуктов сформировавшихся в формах.

### Достоинства:

- съедобный продукт;
- превосходно объединяется с мясом, благодаря чему, позволяет быстро снять сетку без повреждения конечного продукта;
- равномерно коптится;
- придает блеск изделиям, который нравится потребителям;
- уменьшает потери и ограничивает потерю веса продукта;
- пленочный рукав сотрудничает с аппликатором, что позволяет на непрерывное производство;
- высокую производительность производства можно достичь при применении аппликатора с одновременной подачей рукава и сетки как и сотрудничающего с клипсатором.

### Типы пленки:

- **коллагеновая пленка**  
- тонкая пленка из нежного коллагенового материала намотанного на рулон;
- **пленочный рукав**  
- тонкая коллагеновая пленка в форме оболочки.

### Типы оболочек:

- FE** - традиционный тип пленки / рукава;
- FEX** - пленка / рукав более выносливый во время наполнения, в большой степени принимает аромат копильного дыма как и душа препаратом дыма.

### Предлагаемые калибры:

- **коллагеновая пленка:**  
-  $\varnothing 400$ ,  $\varnothing 480$ ,  $\varnothing 570$ ;
- **пленочный рукав:**  
-  $\varnothing 60$ ,  $\varnothing 70$ ,  $\varnothing 85$ ,  $\varnothing 126$ ,  $\varnothing 136$ ,  $\varnothing 156$ ,  $\varnothing 186$ .

### Конфекционирование:







## Цвет

### Цвета оболочек FABIOS:

Традиционные и кольцевые оболочки,  
оболочки для сырокопченых колбас

**SNA НАТУРАЛЬНЫЙ**



**CS0 КАРАМЕЛЬНЫЙ**



**C02 ЛУКОВЫЙ**



**C03 МАХАГОНОВЫЙ**



**C04 МАЛИНОВЫЙ**



**C05 КОРАЛЛОВЫЙ**



**C06 КРАСНО-ЛОСОСИННЫЙ**



**C07 ТЕМНАЯ КАРАМЕЛЬ**



**C08 ЛОСОСИННЫЙ**



**C09 СЛИВОВЫЙ**



**C10 ТЕМНЫЙ МАХАГОНОВЫЙ**



**C11 НЕОНОВАЯ КРАСНОТА**



**C12 КЛЮКВЕННЫЙ**



Коллагеновая пленка FABIOS

**SNA НАТУРАЛЬНЫЙ**



**CS0 КАРАМЕЛЬНЫЙ**



**C02 ЛУКОВЫЙ**





# Конфекционирование оболочек FABIOS



## На ролах:

Это традиционный способ конфекционирования оболочек. Количество метров на ролах можно подобрать по индивидуальной потребности каждого клиента.



## В мотках:

Оболочки можно намотать в форме сплюсненного мотка. Величина мотка, тем самым количество метров в мотке является индивидуальным вопросом и исключительно зависит от желания клиента.



## Гофрированные:

Процесс гофрирования заключается в регулярной складчатости оболочки и сжатие ей в батон. Гофрированная оболочка позволяет избежать затруднительного и требующего времени процесса натяжки оболочки на цевку шприца.



## Легко снимаемые:

Оболочки «easy-peel» это модифицированная функциональность традиционных оболочек. Благодаря сниженной адгезии оболочка легко снимается с готового изделия. Оболочка для продуктов предназначенных для нарезки.



## Перфорирование:

Этот процесс заключается в совершении сетки маленьких дырок. Целью процесса является удаление накопленного воздуха или жидкости из пространства между фаршем и оболочкой как и миграция компонентов к внутренней части продукта.



## Оболочки готовые к использованию:

Оболочки готовые к использованию обладают одной общей чертой: не нуждаются в предварительном замачивании. Оболочки готовые к использованию FABIOS подготовленные для цехов, которые максимальным образом хотят усовершенствовать работу, улучшая производительность производства, одновременно сохраняя тоже самое качество.



## Резанные на отрезки:

Каждую оболочку можно порезать на отрезки требуемой длины. Оболочки на отрезках можно связать или заклипировать. Короткие отрезки позволяют замачивать и использовать только требуемое количество оболочек.



## Связанные:

Связанные оболочки это соединение традиционной оболочки с петелькой. Петелька прочная и гарантирует больше устойчивости при наполнении чем связанные оболочки вручную.



## Шитые оболочки:

Шитые оболочки это соединение оболочек и крепкого устойчивого шва. Это гарантирует, что оболочка не рвется при наполнении и варении. Шитые оболочки позволяют производить изделия в любой форме.



## Рулоны:

Коллагеновую пленку можно порезать на отрезки определенной длины. Рулоны пленки позволяют на выемку из упаковки только нужного количества. Размер рулона является индивидуальным вопросом и зависит исключительно от желания клиента.



## Надпись:

Для нанесения печатных надписей на оболочках FG и FC предлагается применение краски на основе органических растворителей. Во время нанесений печатных надписей следует приспосабливаться к требованиям FABIOS и производителей красок.



## Оболочки типа D-RTU

Оболочки типа D-RTU имеют такие же свойства как оболочек RTU. Отсутствие сетки и клипсы как и ограничение количества жидкости, позволяют ограничить производственные отходы и увеличивают безопасность производства.

Для некоторых оболочек часть способов конфекционирования невозможна. Подробная информация доступна в FABIOS S.A. и у наших дистрибьюторов.





## Условия транспорта и хранения

### Транспорт:

- продукты фирмы FABIOS и FCASE рекомендуется перевозить на палетах;
- машина для доставки должна отвечать всем санитарным требованиям;
- недопустим перевоз обочек загрязненным либо мокрым транспортом;
- нельзя перевозить обочочки вместе с продуктами с острыми краями, которые могут повредить коробку и ее содержимое;
- в летнее время необходимо обращать особое внимание на температуру, господствующую внутри средства транспорта;
- недопустим перевоз обочочки вместе с опасными продуктами и материалами, которые могут повлиять на свойства продукта (напр. с метаном, химией).

### Хранение:

- продукты фирмы FABIOS и FCASE должны храниться в своих оригинальных упаковках;
- место хранения обочочки должно быть закрытым, чистым, сухим и холодным;
- место хранения обочочки должно быть защищено от солнечного света, ограждено от насекомых и грызунов;
- рекомендуемая температура внутри помещения хранения продукта: 5°C-25°C;
- влажность воздуха не должна превышать 65%;
- санитарные условия в помещении складирования обочочек должны соответствовать стандартам, применяемых в мясной промышленности;
- рекомендуется распаковывать обочочку непосредственно перед ее использованием и избегать контакта с влагой и водой.



Все права оговорены, информация, содержащаяся в настоящем каталоге, не является частью какой-либо оферты либо договора. Были приложены все усилия, чтобы данная информация была точной и достоверной. Информация может подвергаться изменению без предварительного уведомления.  
Номер выпуска 2, сентябрь 2017



**FCASE Spółka z o.o. S.K.A.**

Яворник 360  
32-400 Мишленице  
Польша  
tel.: +48 12 392 65 01  
e-mail: fc case@fc case . pl



**FABIOS S.A.**

Бялка 556  
34-220 Маков Подгалянский  
Польша  
e-mail: fabios@fabios.com.pl

**Зарубежная продажа:**

tel.: +48 33 877 33 33  
tel.: +48 33 874 91 39  
tel.: +48 33 874 91 09