

J - TP - 407



## FABIOS Spółka Akcyjna

Białka 556  
34-200 Maków Podhalański  
POLSKA  
www.fabios.com.pl  
fabios@fabios.com.pl

tel.: +48 (33) 877 13 01  
fax: +48 (33) 877 13 29

REGON: 000568166  
NIP: PL 5520100851

Sąd Rejonowy dla Krakowa  
- Śródmieście w Krakowie  
Wydział XII Gospodarczy  
KRS: 0000277728  
Kapitał zakładowy  
(wpłacony): 52 500 000 zł

[www.fabios.com.pl](http://www.fabios.com.pl)

PL

**FABIOS S.A.**  
**Białka 556**  
**34-220 Maków Podhalański**  
**POLSKA**

### Instrukcja użytkowania osłonek białkowych FABIOS „gotowych do użycia” D-RTU – FG(P), FGR, FW(P), FWR

#### Przechowywanie:

O słonki białkowe FABIOS D-RTU należy przechowywać w pomieszczeniach o temperaturze 5 – 25°C.

#### Sposób przygotowania do produkcji:

O słonka gotowa do użycia po wyjęciu z opakowania. Nie należy jej dodatkowo moczyć (nawilżać) przed napełnieniem.

#### Napełnianie

- Osłonkę można stosować do napełniania ręcznego i automatycznego,
- Osłonkę napełniać do kalibru określonego w karcie produktu. Gdy osłonka napełniona jest silnie pęczniącym farszem, zaleca się mniejszy stopień napełnienia osłonki,
- Podczas klipsowania należy używać klipsów w odpowiednim rozmiarze przeznaczonych do osłonek kolagenowych,
- Produkty w osłonkach o ciężarze powyżej 2 kg należy przewiązać sznurkiem, wędlinę zawiesić na sznurku przewiązania.

#### Obróbka termiczna:

Podczas obróbki termicznej osłonek FG(P), FW(P) istotne jest przestrzeganie następujących zasad:

- maksymalna temperatura procesu wędzenia wynosi 90°C,
- proces parzenia prowadzić tak, aby stopniowo podwyższać temperaturę wewnątrz produktu, maksymalna temperatura procesu parzenia 75°C, maksymalna temperatura wewnątrz produktu 72°C.
- po procesie parzenia zalecane jest natychmiastowe schłodzenie wędlin,
- osłonki D-RTU typu FGR, FWR stosować do wyrobów trwałych, suszonych, nie zaleca się produkcji wyrobów pokrytych pleśnią. Obróbka możliwa tylko zimnym dymem lub powietrzem przy temperaturze maks. 40°C. Stosować metody dojrzewania i wędzenia typowe dla tego asortymentu wędlin.

#### Dodatkowe informacje:

- Osłonki kolorowe C02, C04, C05 należy chronić przed światłem.
- Osłonkę należy zdjąć z wędliny przed spożyciem. Wytwórca nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia osłonek spowodowane przez użytkownika (niewłaściwe warunki magazynowania i postępowania z osłonką). Okres przydatności na opakowaniu.

**Produkty FABIOS są produkowane przy  
zastosowaniu zasad systemu ISO 22000  
i ISO 9001 oraz spełniają wymagania  
Rozporządzenia (WE) nr 1935/2004.**

GB

**FABIOS S.A.**  
**Białka 556**  
**34-220 Maków Podhalański**  
**POLAND**

### Instruction of Use of Collagen Casings FABIOS type "ready to use" D-RTU – FG(P), FGR, FW(P), FWR

#### Storage:

The FABIOS collagen casings type D-RTU should be stored at a temperature of 5 – 25°C.

#### Preparation for production:

The casing is ready to use when taken out from the packaging. It needn't be additionally soaked (moistened) before filling.

#### Filling:

- Casings can be used for both manual and automatic filling process,
- Casings should be filled up to the size specified in the product data sheet. When the casing is filled with intensely swelling material, smaller degree of filling is recommended.
- If clips are used, they must be of appropriate size and designated for collagen casings.
- Cased products with the weight of over 2 kg must be tied with a rope, with the meat hanging on the rope.

#### Thermal processing:

During thermal processing of FG(P), FW(P) casings, the following rules must be followed:

- maximum smoking process temperature: 90°C,
- steaming process must be performed in such a way so as to increase the temperature inside the product, maximum steaming process temperature: 75°C, maximum temperature inside the product: 72°C.
- following the steaming process, it is recommended to immediately cool down the meat,
- FGR-, FWR-type D-RTU casings can be used for matured, dry products, they are not recommended for products covered with mould. Processing only with cold smoke or air at the maximum temperature of 40°C. Use maturing and smoking methods typical of this type of processed meat products.

#### Additional recommendations:

- Colour casings C02, C04, C05 must be protected against the light.
- Casings must be taken off before eating.
- The manufacturer shall not be liable for damage of casings caused by the user (improper storage conditions or handling of casing).
- Shelf life on the packaging

**The FABIOS products are manufactured  
in accordance with the ISO 22000 system  
and ISO 9001 and we guarantee to satisfy  
requirements of Regulation  
(EC) nr 1935/2004.**

RUS

**FABIOS S.A.**  
**Бялка 556**  
**34-220 Макув Подхаланьски**  
**ПОЛЬША**

### Инструкция по использованию готовых к применению белковых оболочек FABIOS типа D-RTU – FG(P), FGR, FW(P), FWR

#### Хранение:

Белковые оболочки FABIOS типа D-RTU необходимо хранить в помещении при температуре 5 – 25°C.

#### Способ подготовки к производству:

Оболочка готова к употреблению после вынимания из упаковки. Не следует ее дополнительно вымачивать (увлажнять) перед наполнением.

#### Наполнение:

- оболочку можно использовать для ручного и автоматического наполнения,
- наполнять оболочку до калибра, указанного в инструкции продукта. Если оболочка наполняется сильно разбухающим фаршем, рекомендуется меньшая степень наполнения оболочки,
- во время клипсования следует использовать клипсы соответствующего размера, предназначенные для коллагеновых оболочек,
- продукты в оболочках весом более 2 кг следует перевязать веревкой, копченое изделие подвешивать на этой веревке.

#### Термическая обработка:

Во время термической обработки оболочек FG(P), FW(P) существенное значение имеет соблюдение следующих принципов:

- максимальная температура процесса копчения составляет 90°C,
- процесс обваривания проводить так, чтобы постепенно повышать температуру внутри продукта, максимальная температура процесса обваривания 75°C, максимальная температура внутри продукта 72°C,
- после процесса обваривания рекомендуется немедленно охладить копчености,
- Оболочки типа FGR-, FWR-D-RTU используются для продуктов длительного хранения, сушеных. Не рекомендуется их использовать для продуктов покрытых плесенью. Обработка возможна только холодным дымом или воздухом при температуре не выше 40°C. Использовать методы созревания и копчения типичные для этого ассортимента колбасных изделий.

#### Дополнительная информация:

- Цветные оболочки C02, C04, C05 следует беречь от света.
- Перед употреблением копченого изделия следует снять с него оболочку.
- Производитель не несет ответственности за повреждения оболочек по вине пользователя (ненадлежащие условия хранения и обращения с оболочками).
- Срок годности на упаковке.

**Изделия FABIOS производятся с  
соблюдением принципов ISO 22000  
и ISO 9001:2008, а также отвечают  
требованиям Регламента (EC) № 1935/2004.**

UA

**FABIOS S.A.**  
**Бялка 556**

**34-220, Макув Подхаланські**  
**ПОЛЬЩА**

**Інструкція з використання готових до застосування білкових оболонки FABIOS типу D-RTU – FG(P), FGR, FW(P), FWR**

**Зберігання:**

Білкові оболонки FABIOS типу D-RTU необхідно зберігати в приміщенні при температурі 5 – 25°C.

**Спосіб підготовки до виробництва:**

Оболонка готова до використання після виймання з упаковки. Не слід її додатково вимочувати (зволожувати) перед наповненням.

**Наповнення:**

- оболонку можна застосовувати для ручного та автоматичного наповнення,
- наповнювати оболонку до калібру, зазначеного в інструкції продукту. Якщо оболонка наповнюється фаршем, що сильно розбухає, рекомендується менший ступінь наповнення оболонки,
- під час кліпсування слід застосовувати кліпси відповідного розміру, призначені для колагенових оболонки,
- продукти в оболонках вагою більше 2 кг слід перев'язувати шнурком, копчений виріб підвішувати на цьому шнурку.

**Термічна обробка:**

Під час термічної обробки оболонки FG(P), FW(P) суттєве значення має дотримання наступних засад:

- Максимальна температура процесу складає 90°C,
- процес обварювання проводить так, щоб поступово підвищувати температуру всередині продукту, максимальна температура процесу обварювання 75°C, максимальна температура всередині продукту 72°C,
- після процесу обварювання рекомендується негайно охолодити копченості,
- Оболонки типу FGR-, FWR-D-RTU використовуються для продуктів тривалого зберігання, сушених. Не рекомендується їх використовувати для продуктів, покритих пліснявою. Обробка можлива тільки холодним димом або повітрям при температурі не вище 40 °C. Використовувати методи дозрівання і копчення типові для цього асортименту ковбасних виробів.

**Додаткова інформація:**

- Кольорові оболонки C02, C04, C05 слід берегти від світла.
- Перед використанням копченого виробу слід зняти з нього оболонку.
- Виробник не несе відповідальності за пошкодження оболонки з вини користувача (неналежні умови зберігання та поводження з оболонками).
- Термін придатності на упаковці.

**Вироби FABIOS виготовляються з дотриманням принципів ISO 22000 та ISO 9001, а також відповідають вимогам Регламенту (ЄС) № 1935/2004.**

FR

**FABIOS SA**  
**Bialka 556**

**34-220 Makow Podhalanski**  
**POLOGNE**

**Mode d'utilisation des boyaux en fibres de protéine FABIOS prêtes à l'emploi D-RTU – FG(P), FGR, FW(P), FWR**

**Stockage:**

Les boyaux protéiques FABIOS D-RTU doivent être stockés dans des pièces où la température est comprise entre 5 – 25°C.

**Préparation à la production:**

Le boyau est prête à l'emploi une fois retirée de l'emballage. Elle ne devrait pas être trempée (hydratée) avant le remplissage.

**Remplissage:**

- Le boyau peut être utilisée pour le remplissage manuel et automatique,
- Remplissez le boyau jusqu'au calibre spécifié dans la fiche produit. Lorsque le boyau est rempli d'un rembourrage fortement gonflant, il est recommandé de remplir un peu moins le boyau,
- Lors l'action de clipper, utiliser des clips de taille appropriée pour les boyaux en collagène,
- Les produits dans les boyaux pesant plus de 2 kg devraient être ficelés et la charcuterie doit suspendre sur une ficelle.

**Traitement thermique:**

Lors du traitement thermique des boyaux de type FG(P), FW(P) il est important de respecter les règles suivantes:

- la température maximale du processus de fumage est de 90°C,
- effectuer le processus de blanchiment de manière à augmenter progressivement la température à l'intérieur du produit, la température maximale du processus de blanchiment est à 75°C, la température maximale à l'intérieur du produit est de 72°C,
- après le processus de blanchiment, il est recommandé de refroidir immédiatement les produits charcutiers,
- Les protection du type FGR-, FWR-D-RTU sont à utiliser sur les produits consommables à long terme, sèches. Il ne pas recommander de les utiliser pour les produit avec une croûte de moisissure. Possibilité de traitement uniquement a fumé froide ou a l'air, température maximale 40 °C. Appliquer les méthodes conformes pour ce type de charcuterie.

**Informations supplémentaires :**

- Les boyaux de couleur C02, C04, C05 doivent être protégées contre la lumière.
- Retirer le boyau de la charcuterie avant la consommation.
- Le fabricant ne peut pas être tenu responsable pour tout défaut de la boyau causé par l'utilisateur (stockage non conforme, utilisation non conforme).
- Date de validité de produit sur l'emballage.

**Les produits FABIOS sont fabriqués conformément aux règles du système ISO 22000 et ISO 9001, et sont conformes aux exigences du Règlement (CE) no 1935/2004.**

GER

**FABIOS S.A.**  
**Bialka 556**

**34-220 Maków Podhalański**  
**POLEN**

**Verwendung der „gebrauchsfertigen“ D-RTU FABIOS Kollagendärme – FG(P), FGR, FW(P), FWR**

**Aufbewahrung:**

D-RTU FABIOS Kollagendärme sind in Räumen mit Temperatur von 5 bis 25°C.

**Vorgehensweise vor der Herstellung:**

Die Därme ist nach der Herausnahme aus der Verpackung einsatzbereit. Sie ist vor dem Füllen nicht zusätzlich einzuweichen (zu befeuchten).

**Füllung:**

- Die Därme kann zur manuellen und automatischen Füllung eingesetzt werden.
- Die Därme ist bis zu dem in der Produktkarte vorgegebenen Kaliber zu füllen. Wenn die Därme mit stark aufquellender Füllung gefüllt ist, wird ein geringerer Füllgrad der Därme empfohlen.
- Zum Verschluss sind Clips der entsprechenden Größe für Kollagenhüllen zu verwenden.
- Produkte in den Därme mit einem Gewicht von mehr als 2 kg sind mit einer Schnur zu binden und die Wurstwaren an der Bindschnur aufzuhängen.

**Thermische Verarbeitung:**

Bei der thermischen Bearbeitung von FG(P) und FW(P) Därme sind unbedingt folgende Regeln einzuhalten:

- Die Höchsttemperatur des Räucherprozesses beträgt 90°C.
- Der Brühprozess ist so durchzuführen, dass die Temperatur im Inneren des Produkts schrittweise ansteigt. Höchsttemperatur des Brühprozesses – 75°C, Höchsttemperatur im Inneren des Produkts – 72°C.
- Nach dem Brühprozess wird ein sofortiges Abkühlen der Wurstwaren empfohlen.
- FGR-, FWR-D-RTU Kollagendärme für haltbare, getrocknete Erzeugnisse verwenden. Die Herstellung von schimmelhaltigen Produkten wird nicht empfohlen. Bei der Bearbeitung nur dem kalten Rauch oder der kalten Luft, bei maximaler Temperatur von 40°C aussetzen. Nur für diesen Wurstsortiment typische Reifungs- und Räuchermethoden anwenden.

**Zusätzliche Informationen:**

- Farbige Därme C02, C04, C05 sind vor Lichteinstrahlung zu schützen.
- Die Därme ist vor dem Verzehr von den Wurstwaren abzunehmen.
- Der Hersteller trägt keine Verantwortung für Beschädigungen der Kollagendärme aus den seitens des Benutzers zu vertretenden Gründen (unentsprechende Lagerbedingungen, bzw. eine inkorrekte Vorgehensweise mit Kollagendärmen). Mindestenshaltbarkeitsdatum auf Verpackung.

**FABIOS Produkte werden unter Umsetzung der Grundsätze des ISO-Systems 22000 und des ISO-Systems 9001 hergestellt und erfüllen die Anforderungen der Verordnung (EG) Nr. 1935/2004.**

ES

**FABIOS S.A.**  
**Bialka 556**

**34-220 Maków Podhalański**  
**POLONIA**

**Instrucciones de uso de las tripas de colágeno FABIOS „listas para embutir“ D-RTU – FG(P), FGR, FW(P), FWR**

**Conservación:**

Las tripas de colágeno de FABIOS D-RTU deben ser almacenadas en sitios de la temperatura de 5 – 25°C.

**Modo de preparación a embutir:**

La tripa está lista para usar al retirarla de su envoltorio. No es necesario remojarla de nuevo (hidratarla) antes de la embutición.

**Embutición:**

- Las tripas pueden utilizarse tanto para embutición manual como automática,
- Embuta las tripas hasta obtener el calibre determinado en la tarjeta del producto. Cuando la tripa se embute con un relleno que se hincha fuertemente, se recomienda un menor grado de relleno de la tripa,
- Durante la colocación del clip deben usarse clips con el tamaño adecuado destinados a tripas de colágeno,
- Los productos en tripas con un peso superior a 2 kg deben ser atados con cuerda, y el embutido debe colgarse del cordón amarrado.

**Tratamiento térmico:**

Durante el tratamiento térmico de las tripas FG(P), FW(P) es importante respetar las siguientes normas:

- la temperatura máxima del proceso de ahumado será de 90°C,
- realizar el proceso de cocción al vapor de tal forma que aumente gradualmente la temperatura en el interior del producto, la temperatura máxima del proceso de cocción al vapor es de 75°C, la temperatura máxima en el interior del producto 72°C.
- tras el proceso de cocción al vapor se recomienda enfriar inmediatamente el embutido,
- Aplicar las tripas del tipo FGR-, FWR-D-RTU a los productos sólidos, secos. No aplicarlas a los productos cubiertos con molde. El tratamiento es posible únicamente mediante humo frío o el aire a la temperaturamáxima de 40°C. Aplicar los métodos de madurez y ahumado típicos para este tipo particular de embutido.

**Información complementaria:**

- Las tripas de colores C02, C04, C05 deben protegerse de la luz solar.
- Retire la tripa del embutido antes de su consumo.
- El fabricante no asumirá responsabilidad por cualquier daño de tripas producido por un usuario (las condiciones inadecuadas de almacenamiento y procedimiento con tripas).
- Consumir antes: véase el envase.

**Todos los productos FABIOS están fabricados conforme a los requisitos del sistema ISO 22000 y ISO 9001 e incluso cumplen con los requisitos de Reglamento (CE) 1935/2004.**