

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  
- Śródmieścia w Krakowie  
Wydział XII Gospodarczy  
KRS: 0000277728  
Kapitał zakładowy  
(wpłacony): 52 500 000 zł

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

PL  
12155501  
WE

**Kolagen spożywczy**  
**Edible collagen**

**PL**

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

**Instrukcja użytkowania osłonek białkowych jadalnych FJK, FJP, FJH, FWJP**

**Przechowywanie:**

O słonki przechowywać w suchym i chłodnym miejscu 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.

**Obróbka:**

Napełnianie zgodnie z kierunkiem podanym na pudełku.

Po otwarciu opakowania i nie zużyciu w całości, pozostałość szczelnie zabezpieczyć przed dostępem powietrza w celu ochrony przed wyschnięciem lub nadmiernym nawilżeniem. Temperatura w komorze podczas procesu parzenia nie może przekroczyć 75°C, maksymalna temperatura wewnątrz produktu 72°C.

**Dodatkowe zalecenia:**

Lejek nadziewający musi być wycentrowany oraz utrzymywany w stanie czystym.

Okres przydatności do spożycia osłonek wynosi 12 miesięcy od daty produkcji.

**Produkty FABIOS są produkowane zgodnie ze standardem IFS Food oraz przy zastosowaniu zasad systemu ISO 22000 i ISO 9001 oraz spełniają wymagania Rozporządzeń (WE) nr 853/2004 i nr 1662/2006.**

**GB**

**FABIOS S.A.**  
**Bialka 556**  
**34-220 Makow Podhalanski**  
**POLAND**

**Instruction for Use of edible casings FJK, FJP, FJH, FWJP for charcuterie products**

**Storage:**

The casings should be stored in a dry and cool place at a temperature of 5 – 25°C.

**Method of preparing for production:**

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

**Processing:**

To be filled according to the direction stated on the box.

Once opened, the remaining part of the package not intended to be used soon should be tightly protected against air in order to protect the product against drying or excessive moisture.

The temperature in the chamber during the cooking process must not exceed 75°C, the maximum temperature inside the product is 72°C.

**Additional recommendations:**

The filling funnel must be centred and kept clean.

Shelf life for the casings is 12 months from the date of production.

**The FABIOS products are manufactured in accordance with the IFS Food Standard, ISO 22000 and ISO 9001 systems and we guarantee to satisfy requirements of Regulation (EC) № 853/2004 and 1662/2006.**

**RUS**

**FABIOS S.A.**  
**Бялка 556**  
**34-220 Маков Подхалањски**  
**Польша**

**Инструкция использования пищевых белковых оболочек FJK, FJP, FJH, FWJP**

**Хранение:**

Оболочки должны храниться в сухом и прохладном месте при температуре 5 – 25°C.

**Способ подготовки для продукции:**

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

**Обработка:**

Наполнение согласно направлению, указанному на упаковке.

Если открытая упаковка не была полностью израсходована, оставшуюся часть следует хранить в герметической упаковке с целью предотвращения доступа воздуха (для защиты от высушивания или чрезмерного увлажнения).

Температура в камере в процессе варки не должна превышать 75°C, максимальная температура внутри продукта составляет 72°C.

**Дополнительные рекомендации:**

Воронка для наполнения должна быть отцентрована и содержаться в чистоте.

Срок употребления оболочек составляет 12 месяцев со дня изготовления.

**Продукты FABIOS производятся в соответствии с стандартом IFS Food и с применением принципов системы ISO 22000 и ISO 9001 и отвечают требованиям Правил (ЕС) № 853/2004 и № 1662/2006.**

**UA**

**FABIOS S.A.**  
**Бялка 556**  
**34-220 Маків Подхалянський**  
**Польща**

**Інструкція використання харчових білкових оболонок FJK, FJP, FJH, FWJP**

**Зберігання:**

Оболонки повинні зберігатися в сухому й прохолодному місці при температурі 5 – 25°C.

**Спосіб підготовки оболонок для продукції:**

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

**Обробка:**

Наповнення згідно напрямку, зазначеного на упаковці.

Якщо відкрита упаковка не була повністю витрачена, частину, що залишилася, варто зберігати в герметичній упаковці з метою запобігання доступу повітря (для захисту від висушування або надмірного зволоження).

Температура в камері під час процесу заварювання не повинна перевищувати 75°C, максимальна температура всередині продукту 72°C.

**Додаткові рекомендації:**

Воронка для наповнення повинна бути відцентрована та зберігатися у чистоті.

Строк уживання оболонок становить 12 місяців від дня виготовлення.

**Продукти FABIOS виробляються відповідно до стандарту IFS-Food та застосування принципів системи ISO 22000 та ISO 9001 та відповідають вимогам Регламентів (ЄС) № 853/2004 та № 1662/2006.**

**F**

**FABIOS S.A.**  
**Bialka 556**  
**34-220 Makow Podhalanski**  
**POLOGNE**

**Mode d'utilisation des boyaux comestibles FJK, FJP, FJH, FWJP**

**Conservation:**

Les boyaux doivent être conservés dans un endroit sec et frais, à une température de 5 – 25°C.

**Mode de préparation à la production:**

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

**Traitement:**

Le remplissage doit être conforme à la direction indiquée sur l'emballage.

En cas d'utilisation incomplète, le conditionnement doit être étanchement refermé de manière à éviter que le restant de boyau se dessèche ou se ramollisse sous l'action de l'humidité.

La température dans la chambre pendant le processus de brassage ne doit pas dépasser 75°C, la température maximale à l'intérieur du produit étant de 72°C.

**Consignes supplémentaires:**

L'embout à saucisses doit être centré et maintenu propre.

Les boyaux restent aptes à la consommation pendant douze mois de la date de production.

**Les produits FABIOS sont fabriqués conformément à la norme IFS Food et avec l'application des principes du système ISO 22000 et ISO 9001 et répondent aux exigences des règlements (CE) n° 853/2004 et n° 1662/2006.**

**D**

**FABIOS S.A.**  
**Bialka 556**  
**34-220 Makow Podhalanski**  
**POLEN**

**Gebrauchsanweisung für essbare Kollagendärme FJK, FJP, FJH, FWJP**

**Lagerung:**

Kollagendärme sind kühl 5 – 25°C und trocken zu lagern.

**Vorbehandlung der Kollagendärme:**

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

**Verarbeitung:**

Füllung gemäß der auf der Verpackung angegebenen Richtung.

Eine geöffnete und nicht vollständig verarbeitete Verpackung ist dicht zu verschließen, um das restliche Produkt vor dem Austrocknen oder allzu großem Befeuchten zu schützen.

Die Temperatur in der Kammer während des Brühvorgangs darf 75°C nicht übersteigen, die maximale Temperatur im Produkt 72°C.

**Sonstige Anweisungen:**

Der Fülltrichter muss zentriert und sauber gehalten werden.

Verbrauchstermin beträgt 12 Monate ab dem Herstellungsdatum.

**FABIOS-Produkte werden in Übereinstimmung mit dem IFS-Food-Standard und unter Anwendung der ISO 22000- und ISO 9001-Systemprinzipien hergestellt und erfüllen die Anforderungen der Verordnungen (EG) Nr. 853/2004 und Nr. 1662/2006.**

**E**

**FABIOS S.A.**  
**Bialka 556**  
**34-220 Makow Podhalanski**  
**POLONIA**

**Instrucciones de uso de las tripas colágeno comestibles FJK, FJP, FJH, FWJP**

**Conservación:**

Es necesario conservar las tripas en lugar fresco y seco a una temperatura de entre 5 - 25°C.

**Modo de preparación las tripas para la producción:**

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

**Tratamiento:**

Embútala en la dirección especificada en la caja.

Tras abrir el paquete si no se ha usado en su totalidad habrá que preservar el resto de forma hermética de la posible entrada de aire para prevenir que se seque o que se humedezca excesivamente.

La temperatura en la cámara durante el proceso de elaboración no debe superar los 75°C, la temperatura máxima dentro del producto es de 72°C.

**Recomendaciones adicionales:**

El embudo de embutición debe estar centrado y limpio.

El periodo recomendado de uso de las tripas es de 12 meses desde la fecha de producción de la remesa.

**Los productos FABIOS se producen de acuerdo con el estándar IFS Food y con la aplicación de los principios del sistema ISO 22000 e ISO 9001 y cumplen con los requisitos de los Reglamentos (CE) No. 853/2004 y No. 1662/2006.**