

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

PL
12155501
WE

Kolagen spożywczy
Edible collagen

POL

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

Instrukcja użytkowania **jadalnej folii kolagenowej FE**

Przechowywanie:

Folię przechowywać w suchym i czystym miejscu w temperaturze od 5 do 25°C.

Sposób przygotowania do **produkcji:**

Folię kolagenową przetwarza się na sucho.

Obróbka:

Przy napełnianiu można posługiwać się aplikatorem. Do produktów peklowanych, gotowanych, zwijanych folię stosuje się pod siatką elastyczną. Folię na rozpoczętej rolce należy zabezpieczyć przed dostępem wilgoci w przypadku nie zużycia jej w całości.

Data minimalnej trwałości wynosi 24 miesiące 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.

EN

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

Instruction for use of edible **collagen foil FE**

Storage:

The foil should be stored in a dry, clean place at a temperature from 5 to 25°C.

Method of preparing for **production:**

Collagen foil is used in a dry form.

Processing:

When filling the foil you may use an applicator. For the cured, boiled and rolled products the foil is used underneath the elastic net. Once opened, the roll of foil which is not intended to be used soon, should be protected against moisture.

Date of minimum durability is 24 months from the production date.

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.

RU

FABIOS S.A.
Бялка 556
34-220 Маков Подхалянски
Польша

Инструкция по применению **пищевой коллагеновой** **фольги FE**

Хранение:

Плѐнка должны храниться в сухом и прохладном месте при температуре 5 - 25°C.

Способ подготовки для **продукции:**

Коллагеновая плѐнка обрабатывается в сухом виде.

Обработка:

При заполнении можно использовать аппликатор. Для засаливаемых, варѐных, сворачиваемых продуктов плѐнка используется под эластичной сеткой. Если плѐнка на бобине после начала её использования не была израсходована полностью, необходимо защитить её от доступа влаги.

Срок минимальной долговечности 24 месяца с даты изготовления.

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

aktualizacja – updated - обновлен:
2023/07/03

UA

FABIOS S.A.

Бялка 556

**34-220 Маків Подхаланський
Польща**

**Інструкція по застосуванню
харчової колагенової фольги FE**

Зберігання:

Плівка повинні зберігатися в сухому й прохолодному місці при температурі 5 - 25°C.

**Спосіб підготовки для
продукції:**

Колагенова плівка обробляється в сухому виді.

Обробка:

При заповненні можна використовувати аплікатор. Для продуктів, що засолюються, варяться, завертаються плівка вживається під еластичною сіткою. Якщо плівка на бобіні після початку її використання не була витрачена повністю, необхідно захистити її від доступу вологи.

Мінімальний термін придатності – 24 місяці з дати 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.

FR

FABIOS S.A.

Bialka 556

**34-220 Makow Podhalanski
POLOGNE**

**Mode d'utilisation du film
collagène comestible FE**

Conservation:

Le produit doit être conservé dans un endroit sec, propre et frais, à une température de 5 - 25C.

**Mode de préparation à la
production:**

Le film collagène est traité à sec.

Traitement:

L'embossage peut être pratiqué à l'aide d'applicateur. Pour les salaisons, produits cuits et roulades, le boyau en collagène est posée sous filet élastique. En cas d'utilisation incomplète, le film restant sur la bobine doit être protégé contre l'accès de l'humidité.

La date de durabilité minimale est de vingt-quatre mois à compter 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.

DE

FABIOS S.A.

Bialka 556

**34-220 Makow Podhalanski
POLEN**

**Gebrauchsanweisung für essbare
Kollagenfolie FE**

Lagerung:

Kollagenfolie sind kühl 5 - 25°C und trocken zu lagern.

**Vorbehandlung der
Kollagenfolie:**

Kollagenfolie wird trocken verarbeitet.

Verarbeitung:

Beim Füllen kann ein Einziehgerät eingesetzt werden. Bei gepökelt, gekochten oder Rollenwaren wird die Folie gewöhnlich unter ein elastisches Netz eingesetzt. Eine angebrochene und nicht vollständig verarbeitete Folienrolle ist vor dem Befeuchten zu schützen.

Die Mindesthaltbarkeit beträgt 24 Monate ab 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.

ES

FABIOS S.A.

Bialka 556

**34-220 Makow Podhalanski
POLONIA**

**Instrucciones de uso de lámina
de colágeno comestible FE**

Conservación:

Conservar en lugar fresco y seco a una temperatura de entre 5 - 25°C.

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

Lámina de colágeno se trata en seco.

Tratamiento:

Durante el proceso de relleno se podrá utilizar un aplicador. Para los productos puestos en salmuera, cocinados y envueltos en papel se pondrá una red elástica por debajo. El papel de cada rollo comenzado deberá ser protegido de la humedad en caso de que no se use en su totalidad.

La fecha de duración mínima es de 24 meses desde la fecha de fabricación.

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.