

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  
12155501  
WE

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

POL

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

### Instrukcja użytkowania jadalnych osłonek białkowych FABIOS FJR

#### Przechowywanie:

Przechowywać w zamkniętym, czystym, chłodnym i suchym miejscu, bez obcych zapachów; chronić przed światłem słonecznym; zabezpieczyć przed insektami i gryzoniami. Parametry przechowywania: wilgotność poniżej 80%, temperatura 5 – 25°C.

#### Sposób przygotowania do produkcji:

O słonki należy moczyć w 10 – 15 % roztworze NaCl w temp. 20 – 25°C przez 30 minut. Podczas namaczania cała osłonka powinna być zanurzona w solance.

#### 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 klipowania należy używać klipów 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:

- Osłonki typu FJR stosować do wyrobów trwałych, suszonych, fermentowanych, 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 zalecenia:

O słonka jadalna, jednak ze względu na jej grubość zaleca się zdjąć osłonkę z wędliny przed spożyciem. Wytwórca nie ponosi odpowiedzialności za uszkodzenia osłonek spowodowane przez użytkownika (niewłaściwe warunki magazynowania i obróbki wstępnej przygotowania do nabijania farszem) oraz podczas konfekcjonowania poza fabryką i drukowania.

Data minimalnej trwałości osłonek 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 of Use of FABIOS Edible Collagen Casings FJR

#### Storage:

Keep in a closed, clean, cool, dry place, without other odours; protect against sunlight; secure against insects and rodents. Storage parameters: humidity below 80%, temperature 5 – 25°C.

#### Method of preparing for production:

Casings should be soaked in 10 – 15 % NaCl solution at the temp. of 20 – 25°C for 30 minutes. When soaking, the entire casing must be immersed in the saline solution.

#### 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:

- FJR type casings must be used for preserved, dried products, as well as fermented and covered with mould. The only processing possible involves cold smoke or air treatment at max. temperature of 40°C. Ripening and smoking methods should be appropriate for the meat assortment.

#### Additional recommendations:

The casing is edible, but because of its thickness it is recommended to take it off before eating. The manufacturer is not responsible for damage of the casing caused by the user (improper condition of storage and preliminary processing for filling the casings) and during packaging and performing printouts outside the factory.

Date of minimum durability for the casings is 24 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.**

aktualizacja – updated - обновлен:  
2023/07/03

RU

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

### Инструкция использования съедобный белковых оболочек FABIOS FJR

#### Хранение:

Хранить в закрытом, чистом, прохладном и сухом месте, без посторонних запахов; беречь от солнечного света; предохранять от насекомых и грызунов. Параметры хранения: влажность не выше 80%, температура 5 – 25°C.

#### Способ подготовки оболочек для продукции:

Оболочки следует вымачивать в 10 – 15 % растворе NaCl при temp. 20 – 25°C в течение 30 минут. Во время вымачивания оболочка должна быть погружена в соляной раствор.

#### 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 клипования 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:

- оболочки типа FJR применять к изделиям длительного хранения, сушеных, ферментированных, покрытых плесенью. Обработка возможна только холодным дымом или воздухом при температуре не более 40°C. Применять методы дозревания и копчения, типичные для этого ассортимента копченостей.

#### Дополнительные рекомендации:

Оболочка съедобна, однако учитывая ее толщину рекомендовано снять оболочку с копченого изделия перед употреблением. Изготовитель не несёт ответственности за повреждения оболочек, возникшие по вине пользователя (несоответствующие условия хранения и предварительной обработки при подготовке к заполнению фаршем), а также во время хранения вне фабрики и печатания.

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.**

UA

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

**Інструкція використання білкових оболонок**  
**FABIOS FJR**

**Зберігання:**

Зберігати в закритому, чистому, прохолодному та сухому місці, без сторонніх запахів; берегти від сонячного світла; захистити від комах та гризунів. Параметри зберігання: вологість не більше 80%, температура 5 – 25°C.

**Спосіб підготовки оболонок для продукції:**

Оболонки слід вимочувати в 10 - 15% розчині NaCl при темп. 20 - 25°C протягом 30 хвилин. Під час замочування оболонка має бути занурена у соляний розчин.

**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 оболонок,  
- продукти в оболонках вагою більше 2 кг слід перев'язувати шнурком, копчений виріб підвішувати на цьому шнурку.

**Термічна обробка:**

- оболонки типу FJR застосовувати для виробів довготривалого зберігання, сушених, ферментованих, покритих пліснявою.

Обробка можлива лише холодним димом або повітрям при температурі не більше 40°C. Застосовувати методи дозрівання та копчення, типові для цього асортименту копчених виробів.

**Додаткові рекомендації:**

Оболонка їстівна, проте зважаючи на її товщину рекомендовано зняти оболонку з копченого виробу перед уживанням.

Виготовлювач не несе відповідальності за ушкодження оболонок, що виникли з вини користувача (невідповідні умови зберігання й попередньої обробки при підготовці до заповнення фаршем), а також під час зберігання поза фабрикою й друкуванням.

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 des boyaux comestibles de collagène FABIOS FJR**

**Conservation:**

Conserver dans un endroit fermé, propre, frais et sec, sans odeurs étrangères; protéger de la lumière du soleil; protéger contre les insectes et les rongeurs. Les paramètres de stockage: l'humidité inférieure à 80 %, la température de 5 – 25°C.

**Mode de préparation à la production:**

Les boyaux doivent être trempés dans une solution de 10 – 15 % de NaCl à température de 20 – 25°C pendant 30 minutes. Pendant le trempage, l'enveloppe entière devrait être immergée dans la saumure.

**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 enveloppes 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:**

- Les boyaux de type FJR sont utilisées pour les produits durables, séchés, fermentés ou enrobés de moisissures. Le traitement n'est possible qu'avec de la fumée froide ou de l'air à une température maximale de 40°C. Utiliser les méthodes de maturation et de fumage typiques pour cet assortiment de charcuterie.

**Consignes supplémentaires :**

Le boyau est comestible, cependant, en raison de son épaisseur, il est recommandé d'enlever l'enveloppe de la charcuterie avant la consommation.

Le producteur ne prend pas de responsabilité pour les dégradations d'enveloppes causées par l'utilisateur (conditions impropres de conservation et de traitement préliminaire à l'embossage) ainsi que survenues lors des opérations d'impression et de conditionnement hors usine.

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 FABIOS essbare Kollagendärme FJR**

**Lagerung:**

An einem geschlossenen, sauberen, kühlen und trockenen Ort ohne Fremdgerüche aufbewahren; vor Sonnenlicht schützen; vor Insekten und Nagetieren schützen. Aufbewahrungsbedingungen: Luftfeuchtigkeit unter 80%, Temperatur 5 – 25°C.

**Vorbehandlung der Kollagendärme:**

Die Därme sind für 30 Minuten in einer 10 – 15 %-igen NaCl-Lösung bei einer Temperatur von 20 – 25°C einzuweichen. Während des Einweichens muss die gesamte Hülle mit Salzlake bedeckt sein.

**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:**

- Därme vom Typ FJR sind für lang haltbare, getrocknete, fermentierte und mit Schimmel bedeckte Erzeugnisse zu verwenden. Die Verarbeitung ist nur mit kaltem Rauch oder Luft bei einer Höchsttemperatur von 40°C möglich. Es sind die für derartige Wurstwaren typischen Reifungs- und Räucherverfahren zu verwenden.

**Sonstige Anweisungen:**

Essbare Därme, aufgrund ihrer Stärke wird jedoch eine Abnahme von der Wurst vor dem Verzehr empfohlen. FABIOS übernimmt keine Haftung für Schäden, die durch Weiterverarbeitung beim Kunden entstanden sind. Wie zum Beispiel Schäden durch unsachgemäße Lagerung, Vorbehandlung und Konfektionierung (Raffen, Drucken).

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. 662/2006.**

ES

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

**Instrucciones de uso de las tripas de colágeno comestible FABIOS FJR**

**Conservación:**

Conservar en lugar cerrado, limpio, fresco y seco, sin olores extraños; proteger de la luz solar; proteger frente a los insectos y los roedores. Parámetros de conservación: humedad ambiente inferior al 80%, temperatura 5 - 25°C.

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

Las tripas deberán remojar en una solución de NaCl al 10-15 % a una temp. de 20 – 25°C durante 30 minutos. Durante el remojo, toda la tripa deberá sumergirse en salmuera.

**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:**

- Utilice las tripas tipo FJR para productos duraderos, secos, fermentados, cubiertos de moho. El tratamiento sólo es posible mediante humo frío o aire a una temperatura máxima de 40°C. Utilice los métodos de maduración y ahumado típicos de esta gama de embutidos.

**Recomendaciones adicionales:**

La tripa es comestible, pero debido a su grosor se recomienda retirar la tripa del embutido antes de su consumo.

El fabricante no se hará responsable del deterioro de la tripa si éste ha sido provocado por el usuario (debido a condiciones inadecuadas de almacenamiento y tratamiento previo a la preparación para el relleno), así como durante su tratamiento fuera de la fábrica y durante la impresión.

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.**