

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
(wpiacony): 52 500 000 zł

www.fabios.com.pl

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

Instrukcja użytkowania osłonek białkowych
FABIOS FG, FGR/FGRI, FGL

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:

Oslonki należy moczyć w 10 – 15 % roztworze NaCl w temp. 20 – 25°C przez 30 minut. Dla osłonek marszczonych i drukowanych czas moczenia należy wydłużyć do 1 godziny. 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 pęczniejącym farszem, zaleca się mniejszy stopień napełnienia osłonki,
– Podczas klipowania 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 istotne jest przestrzeganie następujących zasad:
– 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 typu FGR, FGRI, FGL 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:

– 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 obróbki wstępnej przygotowania do nabijania farszem) oraz podczas konfekcjonowania poza fabryką i drukowania.
Okres przydatności do użycia osłonek wynosi 18 miesięcy od daty sprzedaży.

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

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

Instruction of use of FABIOS collagen casings
FG, FGR/FGRI, FGL

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. For shirred and printed casings soaking time must be elongated up to 1 hour. 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.
– Products with the weight of over 2 kg must be tied with a cord, with the meat hanging on the cord loop.

Thermal processing:

During thermal processing of FG casings, the following rules must be followed:
– 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, FGRI and FGL 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:

– Colour casings C02, C04, C05 must be protected against the light.
– Casings must be removed before consuming the sausage.
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 factor.
Shelf life for the casings is 18 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) № 1935/2004.

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

Инструкция использования белковых
оболочек FABIOS FG, FGR/FGRI, FGL

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 темп. 20 – 25°C в течение 30 минут. Для гофрированных оболочек и оболочек и с нанесенной печатью время вымачивания следует продлить до 1 часа. 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 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 существенное значение имеет соблюдение следующих принципов:
– 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, FGRI, FGL 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:

– Цветные оболочки C02, C04, C05 следует беречь от света.
– Перед употреблением копченого изделия следует снять с него оболочку.
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 годности оболочек к употреблению составляет 18 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 (EC) № 1935/2004.

UA
FABIOS S.A.
Бялка 556

34-220 Маків Подхаланський
Польща

Інструкція використання білкових оболонок
FABIOS FG, FGR/FGRI, FGL

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 оболонки для продукції:

Оболонку слід вимочувати в 10 - 15% розчині NaCl при темп. 20 - 25°C протягом 30 хвилин. Для гофрованих оболонки та оболонки з нанесеним друком час вимочування слід продовжити до 1 години. 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 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 суттєве значення має дотримання наступних засад:

- процес обварювання проводити 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, FGRI, FGL 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:

- Кольорові оболонки C02, C04, C05 слід берегти від світла.
- Перед використанням копченого виробу слід зняти з нього оболонку.
Виготовлювач не несе відповідальності за uszkodження оболонки, 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.
Строк придатності оболонки до вживання становить 18 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) № 1935/2004.

FR
FABIOS S.A.
Bialka 556

34-220 Makow Podhalanski
POLOGNE

Mode d'utilisation des boyaux
collagène FABIOS FG, FGR/FGRI, FGL

Conservation:

Conservier 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. Pour les boyaux froissés et imprimés, le temps de trempage doit être prolongé à 1 heure. 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:

Lors du traitement thermique des boyaux de type FG il est important de respecter les règles suivantes :

- 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 boyaux de type FGR, FGRI, FGL 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 :

- Les boyaux de couleur C02, C04, C05 doivent être protégées contre la lumière.
- Retirer le boyau 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. Les boyaux restent aptes à la consommation pendant dix-huit 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° 1935/2004.

DE
FABIOS S.A.
Bialka 556

34-220 Makow Podhalanski
POLEN

Gebrauchsanweisung für FABIOS
Kollagendärme FG, FGR/FGRI, FGL

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.

Vorbereitung der Kollagendärme:

Die Därme sind für 30 Minuten in einer 10 – 15 %-igen NaCl-Lösung bei einer Temperatur von 20 – 25°C einzuweichen. Für geraffte und bedruckte Därme ist die Einweichzeit auf bis zu einer Stunde zu verlängern. 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 Kollagendärme 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-Därme sind unbedingt folgende Regeln einzuhalten:

- 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.
- Därme vom Typ FGR, FGRI, FGL 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:

- Farbige Därme C02, C04, C05 sind vor Lichteinstrahlung zu schützen.
- Die Därme ist vor dem Verzehr von den Wurstwaren abzunehmen.
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). Verbrauchstermin beträgt 18 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. 1935/2004.

ES
FABIOS S.A.
Bialka 556

34-220 Makow Podhalanski
POLONIA

Instrucciones de uso de las tripas de colágeno
FABIOS FG, FGR/FGRI, FGL

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. Para las corrugadas y las impresas el tiempo de remojo debe aumentarse a 1 hora. 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:

Durante el tratamiento térmico de las tripas FG es importante respetar las siguientes normas:

- 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,
- Utilice las tripas tipo FGR, FGRI, FGL 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:

- 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 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.

El periodo recomendado de uso de las tripas es de 18 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. 1935/2004.