

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

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

Instrukcja użytkowania osłonek białkowych FABIOS „gotowych do użycia” (RTU): FG/FGP/FGPP, FGR/FGRI, FW/FWR/FWRI

Przechowywanie:

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

Sposób przygotowania do produkcji:

Wykonanie RTU pozwala na użycie osłonki w procesie produkcji bez wcześniejszego moczenia. Rozciąć folię, uważać aby nie uszkodzić osłonki. Przy nakładaniu na lejek odciąć kolorowy klips z siatki. Po nałożeniu osłonki na lejek zdjąć siatkę.

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, FW 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 RTU typu FGR, FGRI, FWR stosować do wyrobów trwałych, suszonych. 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 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.
Białka 556
34-220 Makow Podhalanski
POLAND

Instruction of use of collagen casings FABIOS type “ready to use” (RTU): FG/FGP/FGPP, FGR/FGRI, FW/FWR/FWRI

Storage:

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

Preparation for production:

RTU casings can be used for production without prior soaking. Cut off the foil, take care not to damage the casing. When placing on the funnel, cut off the colour clip from the mesh. When the casing has been placed on the funnel, take off the mesh.

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, FW 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-, FWR-type RTU casings can be used for matured, dry products. 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 removed before consuming the sausage.
- 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 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 Макув Подхаланьски
ПОЛЬША

Инструкция по использованию готовых к применению белковых оболочек FABIOS типа (RTU): FG/FGP/FGPP, FGR/FGRI, FW/FWR/FWRI

Хранение:

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

Способ подготовки к производству:

Выполнение RTU позволяет использовать оболочку в процессе производства без предварительного вымачивания. Разрезать пленку, внимательно, чтобы не повредить оболочку. При накладывании на воронку отрезать цветной клипс с сетки. После накладывания оболочки на воронку снять сетку.

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, FW 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-, FWR-RTU используются для продуктов длительного хранения, сушеных. 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 (неадекватные условия хранения и обращения с оболочками).
- Срок годности на упаковке.

Продукты FABIOS производятся в соответствии с стандартом IFS Food и с применением принципов системы ISO 22000 и ISO 9001 и отвечают требованиям Правил (ЕС) № 1935/2004.

UA
FABIOS S.A.
Бялка 556
34-220, Макув Подхаланський
ПОЛЬЩА

Інструкція з використання готових до застосування білкових оболонки

FABIOS типу (RTU):
FG/FGP/FGPP, FGR/FGRI,
FW/FWR/FWRI

Зберігання:

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

Спосіб підготовки до виробництва:

Виконання RTU дозволяє використовувати оболонку в процесі виробництва без додаткового вимочування. Розрізати плівку, уважно, щоб не пошкодити оболонки. При накладанні на воронку відрізати кольоровий кліпс з сітки. Після накладання оболонки на воронку зняти сітку.

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, колчений виріб підвішувати на цьому шнурку.

Термічна обробка:

Під час термічної обробки оболонки FG, FW 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- FWR-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.

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 SA
Bialka 556
34-220 Makow Podhalanski
POLOGNE

Mode d'utilisation des boyaux collagène FABIOS prêtes à l'emploi (RTU):

FG/FGP/FGPP, FGR/FGRI,
FW/FWR/FWRI

Conservation:

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

Préparation à la production:

La technologie RTU permet l'utilisation d'un boyau pendant le processus de production sans trempage préalable. Coupez le film, veillez à ne pas endommager le boyau. Lors de l'application sur l'embout à saucisses, coupez le clip en couleur du filet. Après avoir appliqué le boyau sur l'embout à saucisses, retirez le filet.

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, FW 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 produits du type FGR-, FGRI-, FWR-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 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 Maków Podhalański
POLEN

Verwendung der „gebrauchsfertigen“ (RTU) FABIOS Kollagendärme:

FG/FGP/FGPP, FGR/FGRI,
FW/FWR/FWRI

Aufbewahrung:

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

Vorgehensweise vor der Herstellung:

Die RTU-Ausführung ermöglicht die Verwendung der Därme ohne vorheriges Einweichen. Folie aufschneiden und dabei darauf achten, dass die Därme nicht beschädigt wird. Beim Auflegen auf den Trichter den farbigen Clip vom Netz abschneiden. Nach dem Auflegen der Därme auf den Trichter Netz abnehmen.

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 und FW 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.
- FGR-, FGRI-, FWR-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 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 Maków Podhalański
POLONIA

Instrucciones de uso de tripas de colágeno FABIOS „listas para embutir“ (RTU):

FG/FGP/FGPP, FGR/FGRI,
FW/FWR/FWRI

Conservación:

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

Modo de preparación a embutir:

El acabado RTU permite utilizar la tripa en el proceso de producción sin necesidad de remojarla con anterioridad. Corte la película de plástico, teniendo cuidado de no dañar las tripas. Corte el clip de color con la malla cuando la embuta con un embudo. Una vez colocada la tripa en el embudo, retire la red.

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, FW 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,
- Aplicar las tripas del tipo FGR-, FGRI-, FWR-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.

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.