



**РАЗНЫЕ ВАРИАНТЫ ОБОЛОЧЕК,  
БЕСКОНЕЧНЫЕ ВОЗМОЖНОСТИ**



# GRUPA FABIOS

50+ ЛЕТ ОПЫТА

70+ РЫНКОВ, НА КОТОРЫЕ  
МЫ ПОСТАВЛЯЕМ ОБОЛОЧКИ

2 ПРОИЗВОДСТВЕННЫЕ  
ПРЕДПРИЯТИЯ

4 СОБСТВЕННЫЕ ЛАБОРАТОРИИ

13 000+ ПРОДУКТОВ В ПОРТФЕЛЕ

650+ СОТРУДНИКОВ, 1/3 ИЗ НИХ —  
ЖЕНЩИНЫ



**ПОСТОЯННОЕ РАЗВИТИЕ**

**КАЧЕСТВО И ЭФФЕКТИВНОСТЬ**

**НАДЕЖНЫЕ ПОСТАВЩИКИ**

**ВЫСОЧАЙШЕ КАЧЕСТВЕННЫЕ**

**И ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ СТАНДАРТЫ**

IFS  
FOOD

ISO  
22000

ISO  
9001

ISO  
14001

ISO  
45001

ISO  
50001

ХАЛАЛЬ



# КОЛБАСЫ В ОБОЛОЧКАХ FABIOS & FCASE СО ВСЕГО МИРА



Польша

**Краковская  
Колбаса**

оболочка: ø65 FGPP CS0



Румыния

**Сушёное  
Салами**

оболочка: ø43 FGRI CNA



Испания

**Вяленая  
Вырезка**

оболочка: ø58 FGL CNA z perforacją



Италия

**Брезаола**

оболочка: ø100 FGR CNA



США

**Сосиски**

оболочка: ø21 JP CS0



Бразилия

**Коппа**

оболочка: ø400 FE CNA



Узбекистан

**Казы**

оболочка: ø55 FG C02



**Тайваньские  
колбаски**

оболочка: ø17 EBP CNA



Традиционные коллагеновые оболочки FABIOS это наиболее распространенный тип оболочки.

Эти оболочки предлагаем к продаже с самого существования фабрики FABIOS.

Традиционные оболочки прочные, эластичные, тем самым простые и производительные в использовании.

Коллагеновые традиционные оболочки это идеальная упаковка для колбас, которая позволяет подчеркнуть привлекательный и естественный вид колбасных изделий и поощрить потребителей.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- применяются для производства малых и больших колбас;
- предназначены для копченых и варено-копченых колбасных изделий.

## ДОСТОИНСТВА

- придают изделиям натуральный, аппетитный вид;
- позволяют получить превосходный цвет копчения;
- проницаемые для дыма и водяного пара; эффективные в производственном процессе;
- прочные при набивке и клипсовании.

## ТИПЫ ОБЛОЧЕК

- традиционные оболочки, предназначенные для колбас со структурным фаршем
- традиционные оболочки, предназначенные для колбас с однородным фаршем

# ТРАДИЦИОННЫЕ ОБОЛОЧКИ



## Предлагаемые калибры

ø22  ø130

## Конфекционирование



НА РОЛАХ



ГОФРИРОВАННЫЕ



ПЕРФОРИРОВАНИЕ



ЛЕГКО  
СНИМАЕМЫЕ



ОБОЛОЧКИ ГОТОВЫЕ  
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



РЕЗАННЫЕ  
НА ОТРЕЗКИ



СВЯЗАННЫЕ



# ОБОЛОЧКИ



# ДЛЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

## Предлагаемые калибры

ø30  ø130

## Конфекционирование



НА РОЛАХ



ГОФРИРОВАННЫЕ



ПЕРФОРИРОВАНИЕ



ОБОЛОЧКИ ГОТОВЫЕ  
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



РЕЗАННЫЕ  
НА ОТРЕЗКИ



СВЯЗАННЫЕ



Оболочки FABIOS типа FGR и FGL это идеальная упаковка для колбас, которая позволяет выдвинуть привлекательный и естественный вид колбасных изделий и поощрить потребителей к покупке.

Эти оболочки прочные и эластичные, равномерно обсыхают вместе с фаршем и обеспечивают быстрый процесс дозревания.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- применяются для производства сырокопченых, дозревающих колбас и колбас длительного хранения;
- возможность применения традиционных и современных типов производства.

## ДОСТОИНСТВА

- обеспечивают быстрый процесс дозревания;
- позволяют получить превосходный цвет копчения;
- обсыхают равномерно с фаршем;
- выдерживают большое давление при набивке.

## ТИПЫ ОБОЛОЧЕК

- оболочка предназначена для общего использования при производстве сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий
- оболочка с повышенной устойчивостью к давлению наполнения, используемая для производства колбас типа ломо (с крупными кусками мяса)

Продукт для наиболее требовательных. Съедобные коллагеновые оболочки это идеальная упаковка для пищевых колбас вместе с оболочкой.

Благодаря полной контроли сырья, съедобные оболочки полностью гарантируют безопасность колбасных изделий.

Устойчивый калибр обеспечивает производителям легкость и быстроту производства, а потребителям гарантирует повторяемость продукта.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- применяется для производства тонких колбас и пищевых закусок вместе с оболочкой;
- возможность применения на автоматических и ручных шприцах.

## ДОСТОИНСТВА

- стабильный и прочный калибр;
- изготовленные из натурального сырья;
- гарантируют повторяемый вид и вес мясных изделий;
- идеально подходят к автоматическим шприцам;
- удобны при хранении;

## ТИПЫ ОБОЛОЧЕК

- **Оболочка прямая** - прямая съедобная оболочка для вареных сосисок, копченых колбасок и сырых колбасок для гриля.
- **Кольцевая оболочка** - съедобная кольцевая оболочка для изделий, для которых естественная форма кольца очень важна; предназначена для вареных и копченых колбас, сырых колбас для гриля.

Обращайтесь пожалуйста в Отдел Продаж FABIOS с целью определения соответственной оболочки для Ваших изделий.

# КОЛЛАГЕНОВЫЕ

# СЪЕДОБНЫЕ



# ОБОЛОЧКИ

## Предлагаемые калибры

Оболочка прямая:  $\varnothing 14-50$  mm

Кольцевая оболочка:  $\varnothing 28-45$  mm

Окончательный калибр колбасок в большой мере зависит от применяемого фарша как и термической обработки.

## Виды концов



конец

**M00**

открытый конец



петля

**Mz4**

закрытый  
конец - петля



закрученный

**MZ5**

закрытый конец  
закрученный



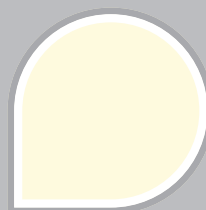
# EasyBite

Съедобная коллагеновая оболочка EasyBite – отличный выбор для продуктов, подвергающихся высокоэффективному производственному процессу.

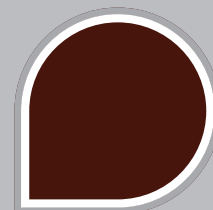
Повышенная эластичность оболочки также позволяет использовать её в продуктах, жареных во фритюре, на сковороде или на гриле.



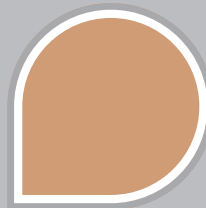
## ЦВЕТ



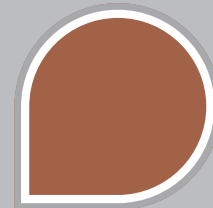
CNA НАТУРАЛЬНЫЙ



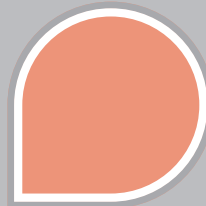
Cs0 КАРАМЕЛЬНЫЙ



CS1 СВЕТЛАЯ КАРАМЕЛЬ



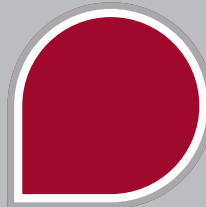
CS2 СРЕДНЯЯ КАРАМЕЛЬ



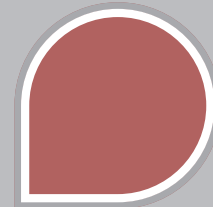
C01 АБРИКОСОВЫЙ



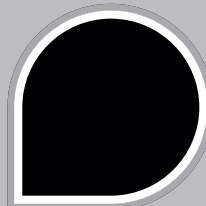
C02 ЛУКОВЫЙ



C03 МАХАГОНОВЫЙ



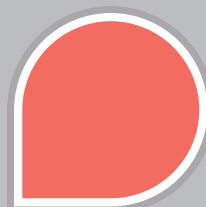
C08 ЛОСОСИННЫЙ



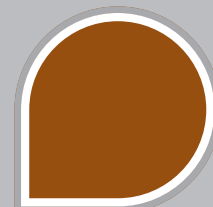
C15 ЧЕРНЫЙ



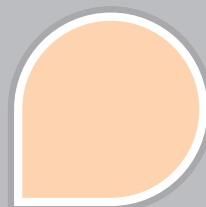
C16 ЯНТАРНЫЙ



C18 СВЕТЛЫЙ ЛОСОСЬ



C20 ТЕМНЫЙ ЯНТАРЬ



C21 ПЕРСИКОВЫЙ

Выбранные и негабаритные цвета доступны по индивидуальному заказу.

Кольцевые оболочки FABIOS это соединение традиционных свойств натуральных кишок с современными технологическими решениями.

Благодаря кольцевым оболочкам, производители могут расширить свое производственное портфолио, а потребители получают колбасу о привлекательном и натуральном виде.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- используется для производства изделий, для которых вид, похожий на изделия, полученные в натуральных кишках, очень важен.

## ДОСТОИНСТВА

- обеспечивают круглую форму и аппетитный вид;
- имитируют натуральные кишки;
- придают изделиям после копчения естественный и устойчивый цвет;
- естественным образом обсыхают с фаршем;
- проницаемые для водяного пара и дыма;
- прочные при наполнении и клипсовании;
- гарантируют исправный и эффективный ход технологического процесса.

## ТИПЫ ОБОЛОЧЕК

- для копченых и варено-копченых колбасных изделий,
- для сырокопченых изделий и изделий длительного хранения.

# КОЛЬЦЕВЫЕ ОБОЛОЧКИ



## Предлагаемые калибры

ø30  ø52

## Конфекционирование



НА РОЛАХ



ГОФРИРОВАННЫЕ



ЛЕГКО  
СНИМАЕМЫЕ



ОБОЛОЧКИ ГОТОВЫЕ  
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ



# КОЛЛАГЕНОВАЯ ПЛЕНКА



## Предлагаемые калибры

коллагеновая пленка:

ø400, ø480, ø570;

пленочный рукав:

ø60, ø70, ø85, ø126, ø136, ø156, ø186.

## Конфекционирование



НА РОЛАХ



ГОФИРОВАННЫЕ



РУЛОНЫ



ПЕРФОРИРОВАНИЕ



Коллагеновая пленка и пленочный рукав это превосходное дополнение для вареных и копченых продуктов.

Обеспечивают аппетитный вид конечного продукта и одновременно представляют собой экологическую упаковку.

Коллагеновая пленка и пленочный рукав находятся в предложении FABIOS с 1995 года.

## ПРИМЕНЕНИЕ

- применяется для производства вареных и варено-копченых изделий;
- под сетку для изделий;
- для продуктов сформировавшихся в формах.

## ДОСТОИНСТВА

- съедобный продукт;
- превосходно объединяется с мясом, благодаря чему, позволяет быстро снять сетку без повреждения конечного продукта;
- равномерно коптится;
- придает блеск изделиям, который нравится потребителям;
- уменьшает потери и ограничивает потерю веса продукта;
- пленочный рукав сотрудничает с аппликатором, что позволяет на непрерывное производство;
- высокую производительность производства можно достичь при применении аппликатора с одновременной подачей рукава и сетки как и сотрудничающего с клипсатором.

## ТИПЫ ОБОЛОЧЕК

- традиционный тип пленки / рукава;
- пленка / рукав более выносливый во время наполнения, в большой степени принимает аромат копильного дыма как и душа препаратом дыма.

## Традиционные и кольцевые оболочки, оболочки для сырокопченых колбас



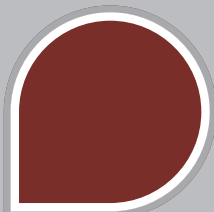
CNA НАТУРАЛЬНЫЙ



CSO КАРАМЕЛЬНЫЙ



C02 ЛУКОВЫЙ



C03 МАХАГОНОВЫЙ



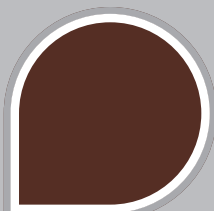
C04 МАЛИНОВЫЙ



C05 КОРАЛЛОВЫЙ



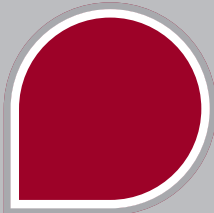
C06 КРАСНО-ЛОСОСИННЫЙ



C07 ТЕМНАЯ КАРАМЕЛЬ



C08 ЛОСОСИННЫЙ



C10 ТЕМНЫЙ МАХАГОНОВЫЙ



C11 НЕОНОВАЯ КРАСНОТА

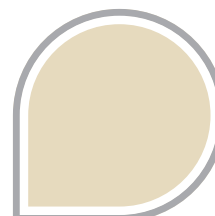


C12 КЛЮКВЕННЫЙ

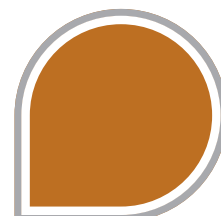
# ЦВЕТ



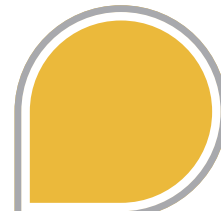
## Коллагеновая пленка



CNA NATURALNY



CSO KARMELOWY



C02 CEBULOWY



## КОНФЕКЦИОНИРОВАНИЕ



НА РОЛАХ

Это традиционный способ конфекционирования оболочек. Количество метров на ролах можно подобрать по индивидуальной потребности каждого клиента.



ГОФРИРОВАННЫЕ

Процесс гофрирования заключается в регулярной складчатости оболочки и сжатие ей в батон. Гофрированная оболочка позволяет избежать затруднительного и требующего времени процесса натяжки оболочки на цевку шприца.



ЛЕГКО  
СНИМАЕМЫЕ

Оболочки «easy-peel» это модифицированная функциональность традиционных оболочек. Благодаря сниженной адгезии оболочка легко снимается с готового изделия. Оболочка для продуктов предопределенных для нарезки.



ПЕРФОРИРОВАНИЕ

Этот процесс заключается в совершении сетки маленьких дырок. Целью процесса является удаление накопленного воздуха или жидкости из пространства между фаршем и оболочкой как и миграция компонентов к внутренней части продукта.



ОБОЛОЧКИ  
ГОТОВЫЕ  
К ИСПОЛЬЗОВАНИЮ

Оболочки готовые к использованию обладают одной общей чертой: не нуждаются в предварительном замачивании. Оболочки готовые к использованию FABIOS подготовленные для цехов, которые максимальным образом хотят усовершенствовать работу, улучшая производительность производства, одновременно сохраняя тоже самое качество.



РЕЗАННЫЕ  
НА ОТРЕЗКИ

Каждую оболочку можно порезать на отрезки требуемой длины. Оболочку в отрезках можно связать или заклипсовать. Короткие отрезки позволяют замачивать и использовать только требуемое количество оболочек.



СВЯЗАННЫЕ

Связанные оболочки это соединение традиционной оболочки с петелькой. Петелька прочная и гарантирует больше устойчивости при наполнении чем связанные оболочки вручную.



РУЛОНЫ

Коллагеновую пленку можно порезать на отрезки определенной длины. Рулоны пленки позволяют на выемку из упаковки только нужного количества. Размер рулона является индивидуальным вопросом и зависит исключительно от желания клиента.



НАДПИСЬ

Для нанесения печатных надписей на оболочках FG и FC предлагается применение краски на основе органических растворителей. Во время нанесений печатных надписей следует приспособиться к требованиям FABIOS и производителей красок.

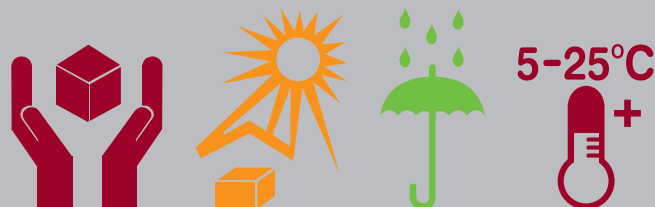
Для некоторых оболочек часть способов конфекционирования невозможна.  
Подробная информация доступна в FABIOS S.A. и у наших дистрибьюторов.

## ТРАНСПОРТ

- продукты фирмы рекомендуется перевозить на палетах;
- машина для доставки должна отвечать всем санитарным требованиям;
- недопустим перевоз оболочек загрязненным либо мокрым транспортом;
- нельзя перевозить оболочки вместе с продуктами с острыми краями, которые могут повредить коробку и ее содержимое;
- в летнее время необходимо обращать особое внимание на температуру, господствующую внутри средства транспорта;
- недопустим перевоз оболочки вместе с опасными продуктами и материалами, которые могут повлиять на свойства продукта (напр. с метаном, химией).

## ХРАНЕНИЕ

- продукты фирмы должны храниться в своих оригинальных упаковках;
- место хранения оболочки должно быть закрытым, чистым, сухим и холодным;
- место хранения оболочки должно быть защищено от солнечного света, ограждено от насекомых и грызунов;
- рекомендуемая температура внутри помещения хранения продукта: 5°C-25°C;
- влажность воздуха не должна превышать 65%;
- санитарные условия в помещении складирования оболочек должны соответствовать стандартам, применяемых в мясной промышленности;
- рекомендуется распаковывать оболочку непосредственно перед ее использованием и избегать контакта с влагой и водой.





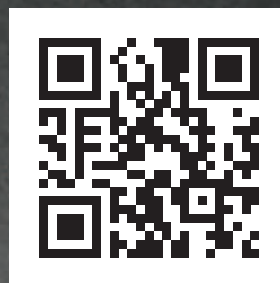
**FABIOS S.A.**

Бялка 556

34-220 Маков Подгальянский

Польша

[fabios@fabios.com.pl](mailto:fabios@fabios.com.pl)



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



**ALL OVER THE WORLD**



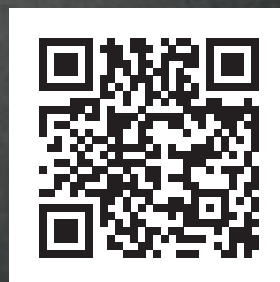
**Fcase Sp. z o.o. sp. k.**

Яворник 360

32-400 Мишленице

Польша

[fcase@fcase.pl](mailto:fcase@fcase.pl)



[www.fcase.pl](http://www.fcase.pl)

Все права защищены. Информация, содержащаяся в настоящем каталоге, не является частью какого-либо предложения или договора. Были приложены все усилия для обеспечения точности и надежности представленной информации. Информация может быть изменена без предварительного уведомления. Выпуск 1, апрель 2025 г.