



ТРАДИЦИОННЫЕ И СЪЕДОБНЫЕ
КОЛЛАГЕНОВЫЕ
ОБОЛОЧКИ





О НАШЕЙ ФИРМЕ

FABIOS S.A. является производителем различных типов коллагеновых оболочек разных калибров и цветов. Каждый месяц наша продукция достигает стран Европейского Союза, а также стран Восточной Европы, Азии, Америки и Австралии. Новые решения, новые продукты позволяют нам быть конкурентоспособными на мировом рынке. А начиналось все в 1973 году...



О НАШЕЙ ФИРМЕ

Fcase это фирма которая основана с целью создания современных съедобных оболочек. Исходной точкой работы над технологией продукции оболочек были современные и в полной мере механизированные процессы производства колбас, а целью было создание оболочек высокого качества, гарантирующих пользователям эффективную продукцию и удовлетворение из готового мясного продукта.



**ВЫСОЧАЙШИЕ КАЧЕСТВЕННЫЕ
И ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ СТАНДАРТЫ
НАДЕЖНЫЕ ПОСТАВЩИКИ
ПОСТОЯННОЕ РАЗВИТИЕ
КАЧЕСТВО И ЭФФЕКТИВНОСТЬ**





Описание продукта

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 выдвинуть привлекательный и естественный вид колбасных изделий и поощрить потребителей.

Применение

- применяются для производства малых и больших колбас;
- предозначенные 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 оболочек

FG - традиционные оболочки, $\varnothing 22-120$ мм;
FC - традиционные оболочки более устойчивы к переполнению и действию температуры, $\varnothing 80-120$ мм.

Предлагаемые калибры

$\varnothing 22, \varnothing 26, \varnothing 28, \varnothing 32, \varnothing 35, \varnothing 38, \varnothing 40, \varnothing 45, \varnothing 50, \varnothing 55, \varnothing 60, \varnothing 65, \varnothing 70, \varnothing 75, \varnothing 80, \varnothing 90, \varnothing 100, \varnothing 105, \varnothing 110, \varnothing 115, \varnothing 120$.

Конфекционирование





ОБОЛОЧКИ ДЛЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

Описание продукта

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, обсыхают равномерно 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

FGR - оболочка предназначенная для общего применения при производстве сырокопченых колбасных изделий и изделий длительного хранения;

FGL - оболочка повышенной устойчивости к давлению начинки, используемая для изготовления колбасных изделий типа лоин (с большими кусочками мяса).

Предлагаемые калибры

Ø30, Ø32, Ø33, Ø35, Ø36, Ø37, Ø38, Ø40, Ø43, Ø45, Ø50, Ø55, Ø58, Ø60, Ø63, Ø65, Ø67, Ø70, Ø75, Ø80, Ø85, Ø90, Ø95, Ø100, Ø105, Ø110, Ø115, Ø120.

Конфекционирование





Описание продукта

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 в привлекательном и натуральном виде.

Применение

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

Типы оболочек

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

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.

Предлагаемые калибры

Ø30, Ø32, Ø33, Ø35, Ø38, Ø40, Ø43, Ø45, Ø47, Ø50, Ø52.

Конфекционирование





КОЛЛАГЕНОВЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ОБОЛОЧКИ

Описание продукта

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;
- обеспечивают экономность для производителей.

Виды концов



MOO

открытый конец



MZ4

закрученный
конец – петля



MZ5

закрученный
конец закрученный



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.*





Цвета

- СНА НАТУРАЛЬНЫЙ**
- CS0 КАРАМЕЛЬНЫЙ**
- CS1 СВЕТАЯ КАРАМЕЛЬ**
- CS2 СРЕДНЯЯ КАРАМЕЛЬ**
- СО1 АБРИКОСОВЫЙ**
- СО2 ЛУКОВЫЙ**
- СО3 МАХАГОНОВЫЙ**
- СО8 ЛОСОСИННЫЙ**
- С15 ЧЕРНЫЙ**
- С16 ЯНТАРНЫЙ**
- С18 СВЕТЛЫЙ ЛОСОСЬ**



Выбранные и негабаритные цвета доступные по индивидуальному заказу.

Предлагаемые калибры

ø16, ø17, ø18, ø19, ø20, ø21, ø22, ø23, ø24, ø25, ø26, ø27, ø28, ø30, ø31, ø32, ø33, ø35, ø36, ø38, ø40, ø45, ø50.

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

Конфекционирование



КОНЕЦ
КЦИОНИРОВАНИЕ

гофрированные батоны готовы к применению непосредственно по выниманию из упаковки

Шаг за шагом



- 1** Оболочка готова к использованию сразу же по распаковке. Дополнительно мочить оболочку не следует.



- 2** Параметры наполняющих машин надо приспособить к калибру и типу оболочки. Следует обратить внимание что направление наполнения оболочки, должно соответствовать указаниям на упаковке.



- 3** Калибр который указан на этикетках соответствует калибру после наполнения.

- 4** К съедобным оболочкам при наполнении можно применять ручные, полуавтоматические и автоматические шприцы с вешалками.



- 5** После наполнения следует подвергнуть обработке, применяемой для данного типа продукта.



- 6** Больше информации в „карте продуктов“.





Описание продукта

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.

Типы оболочек

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

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;
- авысокую производительность производства можно достичь при применении аппликатора с одновременной подачей рукава и сетки как и сотрудничающего с клипсатором.

Предлагаемые калибры

коллагеновая пленка:
ø400, ø480, ø570;
пленочный рукав:
ø60, ø70, ø85, ø126, ø136, ø156, ø186.

Конфекционирование



Типы пленки

коллагеновая пленка - тонкая пленка из нежного коллагенового материала намотанного на рулон;
пленочный рукав - тонкая коллагеновая пленка в форме оболочки.








○ Традиционные и кольцевые оболочки, оболочки для сырокопченых колбас

- CNA НАТУРАЛЬНЫЙ** 
- C02 ЛУКОВЫЙ** 
- C04 МАЛИНОВЫЙ** 
- C06 КРАСНО-ЛОСОСИННЫЙ** 
- CS0 КАРАМЕЛЬНЫЙ** 
- C03 МАХАГОНОВЫЙ** 
- C05 КОРАЛЛОВЫЙ** 
- C07 ТЕМНАЯ КАРАМЕЛЬ** 
- C08 ЛОСОСИННЫЙ** 
- C11 НЕОНОВАЯ КРАСНОТА** 
- C10 ТЕМНЫЙ МАХАГОНОВЫЙ** 
- C09 СЛИВОВЫЙ** 
- C12 КЛЮКВЕННЫЙ** 

○ Коллагеновая пленка

- CNA НАТУРАЛЬНЫЙ** 
- CS0 КАРАМЕЛЬНЫЙ** 
- C02 ЛУКОВЫЙ** 





КОНФЕКЦИОНИРОВАНИЕ ОБОЛОЧЕК

○ На ролах

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



○ Резанные на отрезки

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



○ В мотках

Оболочку можно намотать в форме сплющенного мотка. Величина мотка, тем самым количество метров в мотке является индивидуальным вопросом и исключительно зависит от желания клиента.



○ Связанные

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



○ 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.



○ Шитые оболочки

Шитые оболочки это соединение оболочек и крепкого устойчивого шва. Это гарантирует, что оболочка не рвется при наполнении и варении. Шитые оболочки позволяют производить изделия в любой форме.



○ Легко снимаемые

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



○ 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.



○ 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.



○ 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.



○ Оболочки готовые к использованию

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



○ Оболочки типа D-RTU

Оболочки типа D-RTU имеют такие же свойства как обочолик RTU. Отсутствие сетки и клипсы как и ограничение количества жидкости, позволяют ограничить производственные отходы и увеличивают безопасность производства.



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, применяемым в мясной промышленности;
- рекомендуется распаковывать оболочку непосредственно перед ее использованием и избегать контакта с влагой и водой.



Все права оговорены, информация, содержащаяся в настоящем каталоге, не является частью какой-либо оферты либо договора. Были приложены все усилия, чтобы данная информация была точной и достоверной. Информация может подвергаться изменению без предварительного уведомления. Номер выпуска 3, апрель 2019



FABIOS S.A.

Бялка 556

34-220 Маков Подгалянский

Польша

fabios@fabios.com.pl

www.fabios.com.pl

www.fcase.pl



Fcase Spółka z o.o. S.K.A.

Яворник 360

32-400 Мишленице

Польша

fcase@fcase.pl