

## Целлюлозная оболочка в отрезках



Целлюлозная многослойная оболочка изготавливается из пищевой целлюлозной пленки путём сворачивания листов пленки определённых размеров в несколько слоёв (2,3 или 4 слоя). Таким образом оболочка изготавливается с необходимыми параметрами по ширине и по диаметру. Между слоями оболочки может размещаться этикетка – Докторская, Любительская, Молочная и т.п. Целлюлозная многослойная оболочка используется при формировании варёных колбас, ветчин. При этом обладает всеми физическими и химическими свойствами целлюлозной пленки, а именно отличная проницаемость для коптильного дыма.

## Характеристики

- ✓ отличная прозрачность и блеск
- ✓ высокая проницаемость для коптильного дыма
- ✓ хорошо удаляется с продукта
- ✓ биоразлагаемая

## Ассортимент

- длина отрезка от 200 до 600мм
- диаметр 50-120мм
- количество слоёв: 2,3 и 4
- возможно изготовление с этикеткой между слоями



## Рекомендации

Необходимо учитывать, что в сухом виде (без замачивания) прочность оболочки при набивке и вязке шпагатом выше, но при этом её сложно набить и связать. Это связано с тем, что эластичность оболочки без замачивания небольшая, к тому же в процессе осадки набивка ослабеет и батон придётся «подтягивать» вновь. С другой стороны, при чрезмерном увлажнении оболочка теряет свою прочность и поэтому могут возникнуть проблемы в процессе набивки и вязки шпагатом в виде порывов.

Больше рекомендаций по индивидуальному запросу

## Хпанение

- Целлюлозная оболочка должна храниться в упаковке изготовителя в закрытых складских помещениях при температуре 5-40 °С и относительной влажности воздуха 30-55 %.
- В случае, если целлюлозная оболочка временно находилась при температурах ниже + 5° С (при транспортировке и т.п.), то перед непосредственным использованием её необходимо выдержать в упаковке при  $t 20\pm 5\text{C}$  и относительной влажности  $50\pm 5\%$  не менее 2 суток.
- Срок хранения целлюлозной оболочки 12 месяцев с момента изготовления.