

# VISKASE®

## VISCOAT® Transferhüllen

VISCOAT® Därme übertragen in nur einem Produktionsschritt Farbe, Geschmack und Raucharoma.



VISCOAT® Därme bieten Kosteneinsparungen bei der Herstellung einer großen Palette von Premiumprodukten, unter anderem mit Geflügelfleisch, Schinken und Roastbeef. VISCOAT® Därme bieten alle Vorteile eines Barriere-Darms, ohne die Produktqualität oder den Geschmack einzuschränken.

### Produkteigenschaften und Vorteile:

- Zahlreiche Transferfarben und Raucharomen verfügbar
- Die Wasserdampfbarriere sorgt für geringen Kochverlust und längere Haltbarkeit des fertigen Produktes
- Die Därme müssen vor der Verwendung nicht gewässert werden und sind in gerafften Raupen und Abschnitten erhältlich
- Kaliberkontrolle zur Produktivitätssteigerung und für weniger Produktverluste
- Bessere Produktionsflexibilität und erhöhte Produktionsleistung (reduzierte Durchlaufzeit) ohne kostspielige Zusatzinvestitionen
- Das Produkt ist in der Barrierehülle bis zum Zeitpunkt des Aufschneidens vor Kontamination geschützt
- Mit zahlreichen Rauch-Aromen verfügbar

### Viskase liefert Därme bester Qualität nach höchsten Standards der Lebensmittelsicherheit!

Wir haben Managementsysteme zur kontinuierlichen Verbesserung eingeführt, um sicherere Produkte, höhere Qualität und eine umfassende Nachverfolgung zu gewährleisten.

### ERHÄLTICHE GRÖSSEN

- Flachbreiten von 60 bis 315 mm (41 bis 216 mm Durchmesser)

### ERHÄLTICHE FARBEN

- Caramel P, H, B erhältlich in:
  - Standard
  - Medium
  - Dunkel
  - Superdunkel
- Verschiedene Clean-Label-Optionen

### ERHÄLTICHE RAUCHAROMEN

- Smoke 1, 3, 5, 7 erhältlich in:
  - Mild
  - Medium
  - Stark

### VERARBEITUNGSFORMATE

- Gebrauchsfertige Raffraupen zur schnellen Befüllung der Maschinen, als Rollenware oder als Abschnitte

Fragen Sie Ihren Viskase Vertreter nach bestimmten Farb-/Geschmacksanforderungen und Anwendungen.

# VISCOAT® Transferhüllen

VISCOAT® Därme sind in drei Produktvarianten erhältlich: VISCOAT®, VISCOAT® Flat und VISCOAT NXT™. Alle Produkte wurden konzipiert, um eine optimale Produktleistung bei einer Vielzahl an Anwendungen zu bieten.

Das Vertriebsteam berät Sie gerne, welche Därme am besten zu Ihren Anforderungen passen.



VISCOAT®
<b>Konsolidierte Produkte: Viscoat® P</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gesäumte nicht schrumpfende Transferdärme mit einer äußeren Kunststoffschicht und einer Innenlage aus ungewebtem synthetischem Trägermaterial</li> </ul>

VISCOAT NXT™
<ul style="list-style-type: none"> <li>Nahtloser wärmeschrumpfender Kunststoffträger, der eine gute maschinelle Bearbeitbarkeit gewährleistet und die Bildung von Geleeabsatz verhindert</li> </ul>

VISCOAT® FLAT
<b>Konsolidierte Produkte: Viscoat® F</b>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Ungesäumte Version der Standardvariante Viscoat für die Verwendung in Inline-Verschleiß- und Clipmaschinen</li> <li>Entwickelt für große Produktionsvolumen mit maximaler Effizienz</li> </ul>

COLOR MASTER™			
Caramel P	Caramel H	Caramel B	Clean Label
Verfügbar in den Farben Standard, Medium, Dunkel und Superdunkel			<ul style="list-style-type: none"> <li>Macht die Verwendung von Farbstoffen mit Zuckercouleur überflüssig</li> <li>Ohne E 150</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Gleichmäßige goldene Farbe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Überträgt eine röstbraune Farbe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Hebt die natürliche Farbe von geschmortem Roastbeef hervor</li> </ul>	

SMOKE MASTER®				
SMOKE 1	SMOKE 3	SMOKE 5	SMOKE 7	SMOKE & CARMEL
Verfügbar mit mildem, mittelstarkem oder starkem Aroma				<ul style="list-style-type: none"> <li>Eine Mischung aus Raucharomen und Karamell verleiht den Endprodukten ein einzigartiges Geschmacks- und Farbprofil</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>Verleiht dem Endprodukt eine helle Farbe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verleiht dem Endprodukt eine mittlere Farbe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verleiht dem Endprodukt eine dunkle Farbe</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Verleiht dem Endprodukt eine sehr dunkle Farbe</li> </ul>	

## Lagerung & Handhabung:

- Mit Rauch behandelte Därme innerhalb von 6 Monaten und mit Karamell behandelte Därme innerhalb von 12 Monaten nach Lieferung verarbeiten
- Kühl und trocken aufbewahren
- Nicht bei heißen oder sehr kalten Temperaturen lagern
- Bis zur Verwendung in der Originalverpackung aufbewahren
- Nicht verwendete offene Därme in luftdicht verschlossenen Beuteln im Originalbehälter aufbewahren
- Zur Vermeidung von Materialschäden dürfen die Kartons nicht mit Messern, scharfen Gegenständen oder Haken geöffnet werden

## Befüllung / Clipping:

- Wählen Sie die geeignete Clipgröße, und stellen Sie den Clipping-Druck so ein, dass eine enge Passung erzielt wird, ohne den Darm zu beschädigen.
- Die empfohlenen Füllkaliber (RSD) geben an, auf welchen Fülldurchmesser die Därme ausgelegt sind. Eine Befüllung, mit der diese Durchmesser nicht erreicht oder aber überschritten werden, kann die Leistungsfähigkeit der Därme beeinträchtigen.

\*VISCOAT® Därme sind zur Formgebung für das Produkt während der Verarbeitung vorgesehen, und sind nicht zum Verzehr bestimmt. VISCOAT® Därme müssen vor dem Verzehr entfernt werden.

**VISKASE®**

www.viskase.com