



VISCOAT® Tripas de transferência

As tripas da VISCOAT® conferem ao produto final cor, sabor e defumação em uma única etapa do processo dentro de um filme tubular.



As tripas da VISCOAT® proporcionam redução de custos para uma experiência de consumo premium em uma ampla variedade de aplicações, incluindo peito de peru, presunto e carne assada. As tripas VISCOAT® oferecem todos os benefícios de uma tripa com barreira sem limitar a qualidade ou o sabor do produto.

Características do produto e suas vantagens:

- Disponível em uma variedade de níveis de transferência de fumaças e cores
- Propriedades de barreira aumentam a vida de prateleira do produto e melhoram os rendimentos de cozimento
- Tripas não requerem hidratação antes de usar e estão disponíveis em tubos corrugados, rolos e peças cortadas
- Controle de diâmetro para aumentar a produtividade e reduzir o desperdício de produtos
- Maior flexibilidade de fabricação e maior rendimento (ciclo de tempo reduzido) sem investimento de equipamentos custosos
- Impede a contaminação cruzada isolando todo o processo de cozimento
- Disponível em uma variedade de sabores de fumaça de madeira

Viskase fornece tripas da melhor qualidade, que atendem aos mais altos padrões de segurança alimentícia!

Nós estamos comprometidos com o melhoramento contínuo dos sistemas de gerenciamento para garantir produtos mais seguros, de melhor qualidade e com rastreabilidade total.

VARIEDADE DE CALIBRES

- De 60 a 315 mm, largura plana (41 a 216 mm de diâmetro)

VARIEDADE DE CORES

- Caramelo P, H, B cores disponíveis em:
 - Padrão
 - Médio
 - Escuro
 - Super escuro
- Variedade de opções de Clean Label

VARIEDADE DE FUMAÇA

- Sabores de fumaça 1, 3, 5, 7 disponíveis em:
 - Suave
 - Médio
 - Forte

FORMATOS ACABADOS

- Pronto para usar em tubos corrugados para máquinas de embutimento, rolos ou peças cortadas

Consulte seu representante da Viskase para necessidades específicas de cor/sabor e aplicações.

VISCOAT® Tripas de transferência

As tripas VISCOAT® estão disponíveis em três variações de produtos: Tripas VISCOAT®, VISCOAT® Flat e VISCOAT NXT™. Todas foram projetadas para fornecer o melhor desempenho do produto a uma variedade de aplicações.

Entre em contato com um representante de vendas para saber qual tripa melhor atende às suas necessidades.



VISCOAT®

Produtos consolidados: Viscoat® P

- Tripa sem encolhimento que utiliza uma camada plástica externa e uma camada interna sintética que proporciona a transferência desejada ao produto final

VISCOAT NXT™

- Tripa plástica termocolhível sem emendas, proporcionando boa maquinabilidade e evita a formação de bolsas de gelatina

VISCOAT® FLAT

Produtos consolidados: Viscoat® F

- Versão sem emenda, em folhas do Viscoat padrão, projetada para ser utilizada em máquinas de com selagem em linha
- Projetada para itens de grande volume de produção, onde a eficiência

COLOR MASTER™

| Caramelo P | Caramelo H | Caramelo B | Clean Label |
|--|--|---|--|
| Disponível em cores padrão, média, escura e super escura | | | <ul style="list-style-type: none">• Elimina o uso de corantes de caramelo• Livre de E 150 |
| <ul style="list-style-type: none">• Cor dourada uniforme | <ul style="list-style-type: none">• Transfere uma cor marrom tostado | <ul style="list-style-type: none">• Destaca a cor natural de uma carne assada | |

SMOKE MASTER®

| FUMAÇA 1 | FUMAÇA 3 | FUMAÇA 5 | FUMAÇA 7 | FUMAÇA E CAMELEO |
|--|--|---|---|--|
| Disponível em sabor suave, médio ou forte | | | | <ul style="list-style-type: none">• Uma mistura de fumaça e caramelo, dando ao produto final um sabor e um perfil de cor única |
| <ul style="list-style-type: none">• Transfere uma cor clara para o produto final | <ul style="list-style-type: none">• Transfere uma cor média para o produto final | <ul style="list-style-type: none">• Transfere uma cor escura para o produto final | <ul style="list-style-type: none">• Transfere uma cor super escura para o produto final | |

Armazenamiento y manejo:

- Usar as tripas tratadas com fumaça dentro de 6 meses e as tripas tratadas com caramelo no prazo de 12 meses após a entrega
- Armazenar em local fresco e seco
- Evitar áreas de armazenamento quentes ou abaixo de 0°C
- Armazenar nas embalagens originais até sua utilização
- As tripas não utilizadas devem ser guardadas em sacos herméticos dentro das embalagens originais
- Para evitar danificar as tripas, não abrir as caixas com facas, instrumentos pontiagudos ou cortantes

Envase / Fechamento:

- Selecione o tamanho adequado do grampo e ajuste a pressão de fechamento para garantir um ajuste adequado sem danificar a tripa.
- Diâmetros de Embutimento Recomendados (DER) indicam os diâmetros recomendados para os embutidos. Embutir abaixo ou acima destas recomendações pode afetar o desempenho da tripa.

A tripa VISFLEX® deve ser usada como um molde para dar forma ao produto durante o processamento do alimento e não é comestível. A tripa VISCOAT® é indigerível e deve ser removida antes de o produto ser consumido.

VISKASE®

www.viskase.com