

## Ostonki FIBROUS

Ostonki FIBROUS zapewniają wysoką wytrzymałość mechaniczną i stabilność kalibru podczas produkcji kiełbas suchych, podsuszanych, parzonych i wędzonych.



Ostonki Fibrous są idealne do różnych zastosowań dzięki stopniowanemu przyleganiu ostonki do farszu, naturalnemu wyglądowi i optymalnym właściwościom wymaganych w produkcji wyrobów plastrowanych.

### Cechy i zalety produktu:

- Przepuszczają dym wędzarniczy, tlen i parę wodną a zarazem są nieprzenikalne dla mikroorganizmów
- Stopniowana impregnacja ostonki od łatwozdejmowalnej do silnie przylegającej do farszu
- Marszczone w gotowych do użycia batonach o wysokiej wytrzymałości mechanicznej i stabilności kalibru, przeznaczone do produkcji na urządzeniach automatycznych
- Dostępne w niestandardowych rozmiarach do każdego rodzaju zastosowania
- Wysokiej jakości nadruk w maksymalnie 8 kolorach zwiększa wizualną atrakcyjność wyrobu i marki
- Opcjonalnie dostępne w wersji z preparatem hamującym rozwój pleśni dzięki zastosowaniu zabezpieczenia SEC i BFU

**Firma Viskase dostarcza najlepszej jakości ostonki spełniające najwyższe normy bezpieczeństwa żywności!**

Zobowiązujemy się do ciągłego doskonalenia systemów zarządzania w celu zapewnienia jeszcze bezpieczniejszych produktów, lepszej jakości i pełnej identyfikowalności.

### ZAKRES ROZMIARÓW

- Od 25 do 200 mm

### KOLORY

- Dostępne w szerokiej gamie kolorów (przezroczyste, białe, mahoniowe i czarne)

### FORMY KONFEKCJONOWANIA

- Dostępne w rolkach, ciętych odcinkach oraz jako marszczone batony (o długości od 20 do 70 metrów)
- Nienawilżone
- Wstępnie nawilżane (nie wymagają moczenia)
- Zabezpieczenie przeciwpleśniowe SEC i BFU
- Dostępne z preparatem transferującym dym wędzarniczy, kolor i smak
- Wyposażone w siatkę

### NADRUKI

- Od 1 do 8 kolorów, obustronny

### OPCJA BARIERY OCHRONNEJ

- Dostępne jako F plus lub FVP (wewnętrzna lub zewnętrzna warstwa barierowa)

# Ostonki FIBROUS

## Moczenie:

- Ostonki, które nie zostały wstępnie nawilżone, należy przed użyciem moczyć w wodzie. Ostionki wstępnie nawilżane nie wymagają moczenia przed użyciem.

## Nadziewanie / Klipsowanie:

- Należy wybrać prawidłowy rozmiar klipsów i dostosować siłę klipsowania w celu zapewnienia prawidłowego zamknięcia ostionki klipsem bez jej uszkodzenia.
- Zalecane średnice nadziewania (RSD) przedstawiają sugerowane średnice nadziewania. Nadziewanie poniżej i powyżej tych wartości może mieć wpływ na zachowanie się ostionki.

## Przechowywanie i magazynowanie:

- Wstępnie nawilżone ostionki należy zużyć w ciągu 1 roku od daty dostawy, a nienawilżone w ciągu 2 lat od daty dostawy, lub zgodnie z instrukcją dla ostionek fibrusowych Color Master™ lub Smoke Master®
- Przechowywać w chłodnym, suchym miejscu
- Unikać miejsc gorących lub bardzo zimnych
- Przechowywać w oryginalnych opakowaniach
- Nieużyte ostionki należy umieścić w hermetycznych woreczkach w oryginalnym opakowaniu
- Otwierać kartony ostrożnie bez użycia noży, ostrych narzędzi, aby uniknąć uszkodzeń

**Prosimy o kontakt z przedstawicielem handlowym w celu sprawdzenia, która ostionka najlepiej nadaje się do Państwa zastosowań.**

| PRZYLEGANIE OSŁONKI DO FARSZU | BARDZO SŁABE                           | SŁABE  | ŚREDNIE   | ZREDUKOWANE                                 | SILNE  |
|-------------------------------|--|--|---|---|--|
| POWIĄZANE PRODUKTY            | Walsroder® FEL oraz Viskase Fibrous EP | Walsroder® FRW, FRJ oraz Viskase Fibrous PEP | Walsroder® FRO oraz Viskase Fibrous REG         | Walsroder® FRH, FRT oraz Viskase Fibrous ML | Walsroder® FR, FMR, FMI, oraz Viskase Fibrous SL, DS |
| ZASTOSOWANIE                  | • Szyńka i mortadela                   | • Pepperoni                                  | • Kiełbasa bolońska, wyroby wędzone i peklowane | • Salami w plasterkach                      | • Kiełbasa sucha, salami                             |

\*Ostionki fibrusowe są przeznaczone do użycia jako formy kształtujące produkt podczas przetwarzania żywności i nie są przeznaczone do spożycia. Ostionki fibrusowe są niestrawne i należy je zdjąć przed spożyciem.

## Razem oferujemy więcej

Do wiodących na rynku produktów Viskase Companies, Inc. należą: ostionki celulozowe (Viskase® NOJAX®), celulozowe ostionki fibrusowe (Viskase Fibrous, Walsroder® Fibrous, w tym ostionki barierowe Walsroder F plus i FVP), ostionki tekstylne i szeroka gama ostionek z tworzywa sztucznego jak Viscoat®. Niezwykle kompleksowa oferta produktów Viskase® obejmuje zarówno marki Walsroder®, jak i ostionki Darmex®, dostarczając pełną gamę najlepszych w swojej klasie rozwiązań i usług związanych z pakowaniem żywności.

### SMOKE MASTER®

**Powiązane produkty: Walsroder® FRO CLS oraz Viskase® Fibrous Smoke Master®**

- Idealne do kiełbas i szynki wędzonych w celu nadania produktowi aromatu dymu wędzarniczego i koloru

### COLOR MASTER™

**Powiązane produkty: Walsroder® FRO CC oraz Viskase® Fibrous Color Master®**

- Idealne do zastosowań, w których wymagane jest przeniesienie koloru na powierzchnię produktu



### WYKOŃCZENIA POWIERZCHNI

| Matowe  | Półmatowe                                   | Błyszczące                                |
|---|---|---|
| • Idealna alternatywa dla ostionek kolagenowych i naturalnych | • Nadają klasyczny wygląd suszonej kiełbasy | • Zalecany wybór dla kiełbas podsuszanych |