



Tripas FIBROSAS com barreira

Tripas FIBROSAS com barreira são projetadas para proteger contra oxigênio e umidade para embutidos cozidos e escaldados.



Com uma camada de barreira interna ou externa, essas tripas preservam o frescor e oferecem uma aparência de alta qualidade. Tripas FIBROSAS com barreira são fáceis de usar e ideais para aplicações de fatiamento.

Características e vantagens do produto:

- A barreira protege contra perda por umidade, bem como contra transmissão de oxigênio e aroma para prolongar a vida útil e impedir perda de peso
- Alta força mecânica proporciona uniformidade do tamanho e propriedades de encolhimento otimizadas para manter um formato livre de rugas
- Processo de Impressão em alta qualidade em até 6 cores, proporcionando um apelo visual aprimorado ao produto e à marca
- Os tratamentos disponíveis incluem Color Master™ e Smoke Master®
- Resistente à temperatura de até 105° C (221° F)
- Oferecido em superfície fosca natural (F plus/IC MP®) ou uma aparência altamente brilhantes (FVP/OC MP®)

A Viskase fornece tripas da melhor qualidade, de acordo com os 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

- F plus/IC MP® de 40 a 120 mm
- FVP/OC MP® de 40 a 170 mm

VARIEDADE DE CORES

- Disponível em uma ampla variedade de cores (variando de transparente a branca, marrom e preta)

FORMATOS ACABADOS

- Bobinas, peças cortadas e tubos corrugados (de 20 m até 70 m por tubo corrugado)
- Não hidratada
- Pré-hidratada (sem necessidade de imersão)

IMPRESSÃO

- De uma a seis cores, frente e verso
- Impressões personalizadas e uma grande variedade de impressões padrão disponíveis

OPÇÃO DE BARREIRA

- Disponível como F plus/IC MP® ou FVP/OC MP® (barreira interna ou externa)

Tripas FIBROSAS com barreira

Hidratação:

- As tripas que não são pré-umedecidas devem ser hidratadas antes de serem utilizadas. Tripas pré-umedecidas não precisam passar por este processo.

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. Envasar abaixo ou acima destas recomendações pode afetar o desempenho da tripa.

Armazenamento e manuseio:

- Utilizar as tripas pré-umedecidas dentro de 1 ano após sua entrega, e as não pré-umedecidas dentro de 2 anos após a entrega ou conforme indicado
- Armazene em local fresco e seco
- Evite armazenar em locais quentes ou abaixo de 0° C
- Armazene nas embalagens originais até a utilização
- As tripas não utilizadas devem ser guardadas em sacos herméticos dentro das embalagens originais
- Para evitar danificar as tripas, não abra as caixas com facas ou instrumentos pontiagudos ou cortantes



ACABAMENTOS SUPERFICIAIS

Fosco (F plus/IC MP®)	Alto brilho (FVP/OC MP®)
<ul style="list-style-type: none">• Tripa de barreira interna ideal para salsicha cozida	<ul style="list-style-type: none">• Tripa de barreira externa ideal para salsicha de fígado



IMPRESSÃO PERSONALIZADA

- Crie apelo visual com impressões personalizadas, contate um representante de vendas para aprender mais

Oferecendo mais, juntos

Os produtos líderes de mercado da Viskase Companies, Inc. incluem: tripas de celulose pequenas (Viskase® NOJAX®), tripas de celulose fibrosas (Viskase Fibrous, Walsroder® Fibrous, incluindo as tripas de barreira Walsroder F mais e FVP), tripas têxteis e uma ampla variedade de tripas de plástico, como a Viscoat®. O portfólio de produtos Viskase® excepcionalmente abrangente inclui as marcas Walsroder® e Darmex Casing®, oferecendo uma gama completa das melhores soluções e serviços de embalagem de alimentos.

**As tripas Fibrous devem ser usadas como um molde para dar forma ao produto durante o processamento do alimento e não são comestíveis. As tripas Fibrous são indigestíveis e devem ser removidas antes do produto ser consumido.*