

Инструкция по применению Покрывание пленкообразующее Полисвэд-1

Покрывание пленкообразующее ПОЛИСВЭД-1 — это молочно-белая жидкость, на поверхности колбас после высыхания образует блестящую прозрачную защитную пленку, защищающую колбасу от поражения плесенью, механических повреждений, излишней усушки в процессе хранения.

Применение. Наносится посредством погружения охлажденных батонов колбасы после копчения (в покрывании можно проводить весь процесс созревания) или готового продукта в раствор на 1-2 сек. Колбаса покрывается тонким белым слоем, после высыхания которого образуется блестящая прозрачная пленка. Обрабатываемая поверхность колбас должна быть нежирная. Минимальная температура, при которой образовывается пленка, примерно $10 \pm 2^\circ \text{C}$. Продолжительность формирования (сушки) покрывания в виде пленки зависит от температуры и влажности воздуха в помещении. Вентиляция помещения может сократить время сушки. Готовая продукция должна обрабатываться не позднее, чем за 5 дней до отправки на реализацию (покрывание должно хорошо высохнуть, чтобы не было слипания батонов при хранении в коробках.).

Примечание. Покрывание, в которое погружали батоны необходимо использовать в течение трех суток, во избежание развития в нем нежелательной микрофлоры.

Хранение. Покрывание хранится строго в закрытой таре в течение 6 месяцев при температуре не ниже $+5^\circ \text{C}$ и не выше 30°C (**Защищать от мороза!!!**). Рекомендуется хранение и транспортировка колбасы в Полисвэд-1 в коробках с боковыми отверстиями для вентиляции.

Норма расхода покрывания ПОЛИСВЭД-1 составляет 17 ± 3 кг на тонну готовой продукции. (Норма расхода состава зависит от размера батона, вида оболочки, толщины покрывания).

Форма выпуска. Покрывание Полисвэд –1 расфасовано в полимерные ведра и бочки емкостью от 20 до 50 кг.

Преимущества использования защитного покрывания

- Отсутствует возможность появления плесени на поверхности батона при хранении и транспортировке.
- Исключает необходимость применения бактерицидных средств при замачивании оболочки и после формирования батона.
- Легкое снятие оболочки с поверхности колбасы.
- Натуральный вид свежести колбас в процессе хранения.
- Возможность решения проблемы излишнего удаления влаги в процессе созревания.
- Снижение потери веса готового продукта при хранении и реализации.
- Оболочка блестящая, прозрачная, эластичная, придает привлекательный товарный вид продукту.