

FICHA TECNICA

EMPAQUE PARA SALCHICHONES CERO MERMAS FIBROPLAST-JACOBSEN

DEFINICION	Fibroplast es el resultado de una magnífica coextrusión multicapas con un proceso de terminado mate y textura rugosa el cual simula la apariencia fibrosa adecuado para todo proceso de impresión flexo grafica. En este tipo de coextrusiones, cada una de las capas compensa a las demás para lograr una protección total del producto.
DESCRIPCION	Material coextruido de 5 capas, termocontraíble, de alta barrera al oxígeno, vapor y radiación UV, protegiendo los embutidos de la pérdida de peso y aroma por un período de al menos dos meses.
APLICACIONES FUNCIONALES	Fabricación de embutidos colgados y cocidos, como salchichones que requieren alta barrera a los gases y una apariencia exterior similar a la de la fibrosa
VIDA UTIL	Bajo condiciones adecuadas de almacenamiento el producto puede tener una vida útil de 24 meses
PRESENTACION	Bobinas de 1.000 metros, corrugado a 30 metros o en corte de acuerdo a las especificaciones del cliente.
ALMACENAMIENTO	Se recomienda almacenar bajo techo, a una temperatura inferior a los 25 grados centígrados y humedad relativa de 75%, en su empaque original para así garantizar los 24 meses, luego de abierto la vida útil es de 12 meses. No exponer directamente a los rayos del sol y mantener alejado de sustancia con olor fuerte.
RECOMENDACIONES DE REMOJO	Remojar la tripa en agua fría a una temperatura de 15 °C por 30 minutos.
RECOMENDACIONES DE EMBUTIDO	Para diámetro nominal calibre 52mm el producto se debe sobreembutir aproximadamente entre 56mm y 57mm.
RECOMENDACIONES DE COCCION	El producto deberá cocinarse a una temperatura de 72°C a 75 °C
RECOMENDACIONES DE ENFRIAMIENTO	Cuando se han completado el proceso térmico del embutido debe ser enfriado con agua o al medio ambiente (no hay riesgo de ruptura) Muy importante: Antes almacenar el embutido en cuarto frío se deberá dejar fuera de la cámara a temperatura ambiente un mínimo de 30 minutos.