



NET CASING LITE

DIRECTRICES TECNOLÓGICAS

Preparación de la tripa

El remojo debe hacerse en agua potable con un derrame dentro de la manga para evitar que la tripa se pegue al tubo cortador. No está permitido remojar la tripa en agua caliente, por poder encogerse durante la inmersión.

La tripa en rollo se corta primero en trozos de la longitud deseada y se pone en remojo. Cuando se utilicen las "bobinas" onduladas, hay que tener cuidado de que la "bobina" ondulada esté completamente sumergida en el agua. El agua debe fluir libremente dentro de la bobina ondulada, desplazando el aire.

Temperatura de agua 20 - 25°C.

Duración de la inmersión: 1 min. justo antes de rellenar y dar forma.

Tras el remojo, se retira el agua residual del manguito y se coloca la tripa en el tubo delantero de la jeringa de llenado.

La tripa tiene una gran elasticidad, lo que facilita enormemente el proceso de llenado garantizando un llenado uniforme a lo largo de toda la barra del producto.

Moldeado de productos de embutido

Antes de moldear la tripa para evitar dañarla es necesario asegurarse de que no hay rebabas en las partes del equipo o objetos afilados, mellas, asperezas en la superficie de trabajo de la mesa.

No permitir la fricción contra las diversas irregularidades de la parte final del rollo mientras manipulando la tripa.

Está estrictamente prohibido pinchar (perforar la tripa) la barra del producto. Al perforar, la tripa se rompe.

La relación entre el calibre de rellenado y el calibre nominal de la tripa es un factor importante.

Se recomienda rellenar la tripa con carne picada con siguiente exceso de relleno:

- a 5-7 % - para la carne picada a temperaturas inferiores a 0 °C,
- a 7-8 % - para la carne picada a temperaturas superiores a 0 °C.

Recorte al clips

El clips utilizado debe garantizar que los extremos de la barra queden bien sujetos sin dañar la tripa.

Tratamiento térmico

El tratamiento térmico de todos los tipos de salchichas semiahumadas y ahumadas cocidas en tripa NETCASING LITE producidas por tecnologías que incluyen el ahumado (asado con humo) se realiza en cámaras de calor multiuso.

Cada fabricante elige el modo de tratamiento térmico de forma individual, ya que las capacidades del equipo juegan un papel decisivo en este proceso. Se recomienda realizar el tratamiento térmico según el esquema clásico, incluyendo las etapas de sedimentación del producto (4 ÷ 12 horas), enrojecimiento (calentamiento del producto), secado (formación de color), ahumado y cocción.



Opción de tratamiento térmico:

Etapa	Temperatura, °C	Tiempo, min.	Humedad, %
Enrojamiento	55	20	0
Secado	60	25	0
Ahumado	65	30	30-40
Secado	65	10	0
Ahumado	70	30	40 – 50
Secado	70	10	0
Ahumado	75	20	0
Cocinado	76 - 78	hasta 72°C	99
Secado	65	15	0

Maduración de los embutidos

En la producción de salchichas ahumadas crudas, salchichas curadas en seco, después de la embutición, las salchichas se envían para su ahumado y maduración de acuerdo con la documentación técnica para la producción de este tipo de producto.

Durante la producción de este tipo de salchichas, pueden acumularse fracciones pesadas de componentes de humo en la superficie de las barras del producto. Debido a las peculiaridades de la estructura de la tripa, no pueden penetrar a través de ella y permanecen en su superficie. Cuando se forma la condensación en la superficie de la barra, estas sustancias interactúan con la humedad y así puede producirse el llamado "efecto pegajoso". Este efecto desaparece por completo más tarde, cuando continúa el proceso de secado y maduración de los productos de embutido.

Enfriamiento

Una vez finalizado el proceso de cocción de las salchichas en la tripa NETCASING LITE, deben enfriarse inmediatamente. El enfriamiento puede realizarse bajo el agua corriente, bajo una ducha o con un aspersor con dispositivos que ajustan los intervalos de tiempo, hasta alcanzar la temperatura de 25÷35°C en el centro de la barra o en las cámaras de enfriamiento multiuso.

No debe utilizarse la refrigeración por aire frío. Debe evitarse la exposición del producto acabado a las corrientes de aire, ya que puede provocar arrugas en la superficie del producto.

ALMACENAMIENTO Y TRANSPORTE DE LA TRIPA

La tripa NETCASING LITE debe almacenarse en su envase original en locales cerrados, secos y limpios que cumplan con las normas de higiene para la industria alimentaria, a una distancia mínima de 800 mm de los calefactores, libres de sustancias agresivas y de olor fuerte, a temperaturas entre 5 °C y 35 °C y una humedad relativa máxima del 80 %.

Se recomienda proteger la tripa durante el almacenamiento y el transporte contra la luz solar directa y las altas temperaturas.

Abrir el embalaje original justo antes de utilizar la tripa.

La tripa, transportada a temperaturas inferiores a 0 °C, debe mantenerse en el embalaje original a temperatura ambiente durante al menos un día antes de su uso.

Está estrictamente prohibido lanzar o someter a impactos las cajas con la tripa.

Vida útil - 1 año a partir de la fecha de fabricación, siempre que se conserve la integridad del envase original.