

## Хранение

Хранить в закрытом, чистом, прохладном и сухом месте, без посторонних запахов; беречь от солнечного света; предохранять от насекомых и грызунов. Параметры хранения: влажность не выше 80%, температура 5-25°C.

## Способ подготовки оболочек для продукции

Оболочки следует вымачивать в 10-15 % растворе NaCl при температуре 20-25°C в течение 30 мин. Для гофрированных оболочек и оболочек с нанесённой печатью время вымачивания следует продлить до 1 часа. Во время вымачивания оболочка должна быть погружена в соляной раствор.

## Наполнение

- оболочку можно использовать для ручного и автоматического наполнения,
- наполнять оболочку до калибра, указанного в инструкции продукта. Если оболочка наполняется сильно разбухающим фаршем, рекомендуется меньшая степень наполнения оболочки,
- во время клипсования следует использовать клипсы соответствующего размера, предназначенные для коллагеновых оболочек,
- продукты в оболочках весом более 2 кг следует перевязать верёвкой, копченое изделие подвешивать на этой веревке.

## Термическая обработка

Во время термической обработки оболочек FG, FC существенное значение имеет соблюдение следующих принципов:

- максимальная температура процесса копчения составляет 90°C,
- процесс обваривания проводить так, чтобы постепенно повышать температуру внутри продукта, максимальная температура процесса обваривания 75°C, максимальная температура внутри продукта 72°C,
- после процесса обваривания рекомендуется немедленно охладить копчености,
- оболочки типа FGR, FGL применять к изделиям длительного хранения, сушеных, ферментированных, покрытых плесенью. Обработка возможна только холодным дымом или воздухом при температуре не более 40°C. Применять методы дозревания и копчения, типичные для этого ассортимента копчёностей.

## Дополнительные рекомендации

Цветные оболочки C02, C04, C05 следует беречь от света. Перед употреблением копченого изделия следует снять с него оболочку.

Изготовитель не несёт ответственности за повреждения оболочек, возникшие по вине пользователя (несоответствующие условия хранения и предварительной обработки при подготовке к заполнению фаршем), а также во время хранения вне фабрики и печатания. Срок годности оболочек к употреблению составляет 18 месяцев со дня изготовления.