

# PlanetPac GmbH

Bachstraße 6  
Telefon +49 40 88 16 22 0 -0  
Internet www.planetpac.de

D – 22885 Barsbüttel  
Telefax +49 40 88 16 22 0-15  
E-Mail info@planetpac.de



## VERARBEITUNGSHINWEISE

### FANET®

#### DATEN UND FAKTEN

##### Lagern der Hüllen:

Die Hüllen immer in Originalverpackung bei Raumtemperatur lagern. Nur so kann 6 Monate Lagerzeit garantiert werden. **Fanet®** Hüllen vor Frost schützen!

##### Wässern:

Intensives Wässern der Hüllen ist die Voraussetzung zum problemlosen Erreichen der empfohlenen Füllkaliber. Geöffnete Bündel oder Raupen 30 min. in fließendem kaltem (ca. 10° C) Wasser wässern. Bedruckte Hüllen müssen doppelt so lange gewässert werden. **Fanet®** Hüllen dürfen nicht heiß gewässert werden!

##### Füllen:

Das Einhalten der empfohlenen Füllkaliber garantiert problemloses, platzerfreies Verarbeiten und berücksichtigt die zwangsläufige Kaliberzunahme in der Umrötungsphase und beim Brühen. Prall und luftfrei füllen! Bei Bedarf kann gestippt werden!

##### Raffware:

Die Raupen grundsätzlich am farbigen Clip öffnen und auf die Tülle stülpen!

##### Einziehen von Fleischstücken:

Das Einziehen erfolgt von Hand über Einziehtrichter. Es ist darauf zu achten, dass die Werkzeuge gratfrei sind. Luftfrei einziehen! Das empfohlene Füllkaliber durch Spannen von Hand oder mit Spanncipper einstellen. Wenn erforderlich kann beim Spannen gestippt werden. Beim einziehen von Gänsebrust ist darauf zu achten, dass die fette Haut eine geschlossene Oberfläche bildet. Besonders an den „Nahtstellen“ muß sie gut zusammengepasst werden, da andernfalls die Hüllen an diesen Stellen nur ungenügend abtrocknen und platzen können.

##### Verschließen:

Problemlos mit allen marktüblichen Clipmaschinen und Abbindearten zu verschließen.

### **Räuchern und Reifen:**

Fanet Hüllen sind für alle Reifeverfahren geeignet, besonders für das Naturreifeverfahren. Beim Naturreifeverfahren mit Schimmelpkulturen, insbesondere nach Beimpfung der Würste mit Schimmelsporen nach dem Füllen, sollte die Anfangsfeuchtigkeit 90% rel. Feuchte nicht übersteigen. Hüllenbeschädigungen sind sonst nicht auszuschließen. Beim Umröten, Reifen und lagern feuchte Belagbildung vermeiden, da diese eine Schädigung der Hüllen bewirken kann. Um Räucherflecken zu vermeiden, Rauch nicht auf eine noch nasse Wurstoberfläche geben! Beim üblichen Räuchern ist auf die notwendige Feuchte von ca. 85% r.F. und auf gleichmäßige Verteilung der Feuchte und des Rauches in der Anlage zu achten. So werden die Rauchannahme verbessert, die Trockenbildung verhindert und eine gleichmäßige Räucherfarbe erzielt. Zur Vermeidung einer möglichen Schmierbelagbildung kann Kaltrauch in der Umrötungsphase stoßweise auf die an der Oberfläche abgetrocknete Wurst gegeben werden.

Beim Räuchern von Brühwürsten ist auf ausreichende Feuchte (60-80% r.F.) und auf eine gleichmäßige Verteilung der Feuchte und des Rauches in der Anlage zu achten. So werden die Rauchannahme verbessert, der Räucherverlust verringert und eine gleichmäßige Räucherfarbe erzielt. Sofern für Spezialitäten erforderlich (z. B. Kochsalami und Kochwürste), kann kalt nachgeräuchert werden.

### **Tauchen:**

Bei der Herstellung von Würsten, die getaucht werden, sollte der Abtrocknungsgrad größer als 18% sein. Weiße Tauchmasse: für Salami-Arten. Farblose Tauchmasse: für andere Dauerwurstwaren.

### **Brühen:**

Würste auf die gewünschte Kerntemperatur erhitzen und Temperatur mit Stichthermometer kontrollieren.

### **Kühlen:**

Nach dem Brühen die Würste mit Wasser auf die technologisch notwendige Kerntemperatur kühlen (ca. 25°C)! Duschen in Intervallen erhöht die Wirtschaftlichkeit durch Einsparung von Wasser. Möglichst schnelles Abkühlen im Kern führt zu verlängerter Haltbarkeit, weil das Keimwachstum entscheidend gebremst wird. Deshalb sollten auch die mit Wasser gekühlten Würste umgehend in den Kühlraum gebracht werden.

### **Lagern und Versenden:**

Beim Lagern und Versenden feuchte Belagbildung vermeiden, da diese die Hüllen schädigen kann. Daher größere Temperaturschwankungen ausschließen. Nach Versand sofort berührungsfrei aufhängen. Hat sich durch ungünstige Lagerung Schmierbelag gebildet, so können die Würste mit handelsüblichen Präparaten auf Milchsäure-, Essigsäure- oder Kaliumsorbat-Basis gewaschen werden.

### **Verpacken:**

Würste abtrocknen lassen. Feuchtstau vermeiden.