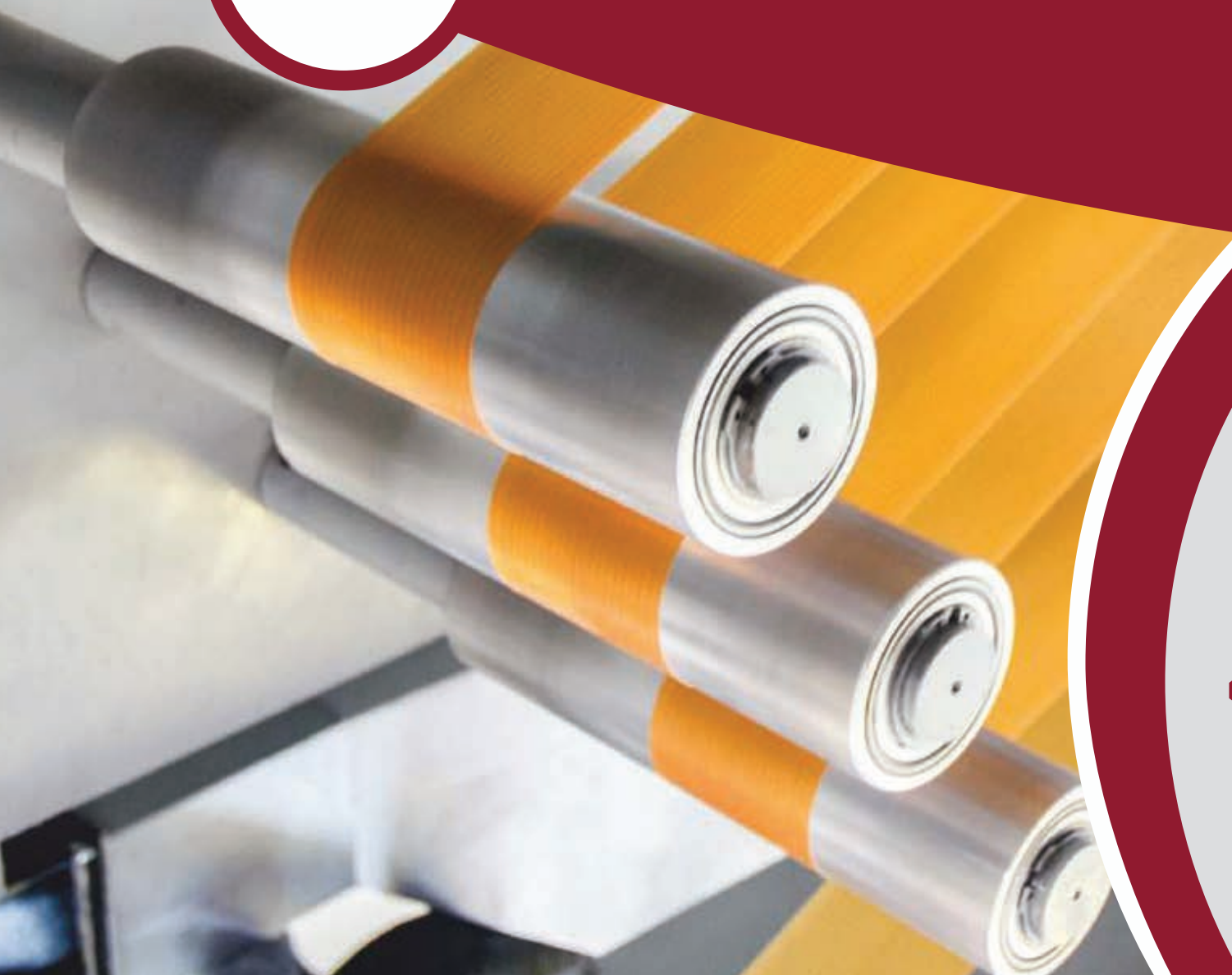


Каталог
продукции

- Белковая колбасная оболочка
- Белковая сосисочная оболочка



ЛУЖСКИЙ ЗАВОД
«**БЕЛКОЗИН**»

2018

Содержание

Информация о заводе	2
Преимущества белковых оболочек	3
Белковые колбасные оболочки	5
Белковая колбасная оболочка для сырокопченых колбас (СК).....	6
Белковая колбасная оболочка улучшенной клипсуемости (УК).....	7
Рекомендации по использованию белковой колбасной оболочки.....	8
Упаковка белковой колбасной оболочки.....	12
Белковые сосисочные оболочки	15
Белковые сосисочные оболочки ОСГ, Альфа и Альфа F.....	16
Рекомендации по применению белковой сосисочной оболочки.....	17
Упаковка белковой сосисочной оболочки.....	18
Услуги	19
Хранение белковых оболочек	23

Информация о заводе

История

Лужский завод «Белкозин» — первый и единственный производитель белковой оболочки в России. Основан в 1972 году в городе Луга Ленинградской области.

В настоящее время это крупный промышленный комплекс, обладающий большими производственными мощностями и располагающий уникальным нестандартным технологическим оборудованием.

Сотрудники Лужского завода «Белкозин» — это квалифицированные опытные специалисты. Стаж многих из них в отрасли производства белковых оболочек исчисляется десятками лет.

Миссия

Создание высококонкурентного российского производства белковой оболочки и животного белка с целью повышения качества широкого ассортимента продуктов питания.

Выпущено **4,8 миллиарда** погонных метров оболочки



Производственный корпус завода занимает **27 тыс. м²**



На заводе работает **450 человек**



Продукция отгружается более чем в **15 стран** мира



Преимущества белковых оболочек

От натуральных оболочек оболочку «Белкозин» отличают:

- прочность, эластичность, бактериальная чистота;
- стабильная форма и размер при формовке колбасных изделий, что позволяет выпускать продукцию с фиксированным весом;
- возможность шприцевания и клипсования на всех видах оборудования: ручное, полуавтоматическое, автоматическое.

От искусственных небелковых оболочек оболочку «Белкозин» выгодно отличают:

- высокие паро- и газопроницаемость, которые способствуют активному «дыханию» оболочки, в результате чего она не отстаёт от фарша во время созревания и хранения готовых колбасных изделий;
- особая структура оболочки, позволяющая при копчении ароматическим веществам проникать внутрь продукта и сохранять естественный вкус и аромат колбасных изделий на протяжении всего срока хранения;
- высокая фаршеемкость, обусловленная повышенной эластичностью, обеспечивает увеличение диаметра батона при шприцевании на 5-7%, СК на 10 % от номинального диаметра оболочки;
- способность к термоусадке, которая позволяет сохранить форму изделия при охлаждении и хранении, исключает образование пустот и бульонных отёков в колбасном батоне, обеспечивает гладкую поверхность и привлекательный внешний вид продукта;
- широкая цветовая гамма оболочки позволяет расширить ассортимент и значительно улучшить товарный вид колбасных изделий.



БЕЛКОВЫЕ КОЛБАСНЫЕ ОБОЛОЧКИ



Ассортимент белковых колбасных оболочек

В зависимости от функционального назначения предлагается два типа белковой колбасной оболочки

- **СК** - Белковая колбасная оболочка для сырокопчёных колбас. Обладает повышенной эластичностью, гибкостью, адаптивностью к клипсованию при использовании подмороженного фарша, устойчива к действию микроорганизмов и развитию плесневых грибов.
- **УК** - Белковая колбасная оболочка для варено-копчёных, полукопчёных и вареных колбас. Обеспечивает необходимую прочность и адаптивность при клипсовании.

Все типы оболочек могут использоваться на ручном, полуавтоматическом и автоматическом оборудовании.



Белковая оболочка для сырокопчёных колбас (СК)

Белковая оболочка для сырокопченых колбас обладает повышенной эластичностью, гибкостью, адаптивностью к клипсованию при использовании подмороженного фарша, устойчива к действию микроорганизмов и развитию плесневых грибов, что значительно снижает риск возникновения плесени и порчи продукта.

Калибр:

35, 37, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 115, 120 мм.

Цвета:

Бесцветный, №12 карамель, №012т карамель тёмный, №014с махагон светлый, №014т махагон тёмный, №018т лук тёмный.

Возможные варианты изготовления:

- в рулонах 250-600 м в зависимости от калибра;
- гофрированная, калибром 35-85 мм (по 20-25 м в трубке длиной до 60 см);
- в отрезках 0,3-1 м;
- с вязкой узла и пётей на одном конце;
- с вязкой узла и петли с клипсой на одном конце;
- в отрезках без вязки по 0,3-1,0 м;
- перфорированная в рулонах 250-600 м.

Услуги по маркировке:

- разработка дизайна;
- адаптация макетов к печати;
- изготовление клише;
- односторонняя или двухсторонняя флексопечать (количество цветов печати от 1 до 6 на каждой стороне).



Оболочка улучшенной клипсуемости (УК)

В результате испытаний оболочка хорошо зарекомендовала себя при работе на оборудовании с высокой степенью износа. Существует возможность регулировать силу адгезии оболочки, адаптируя её к типам используемого фарша и режимам термообработки (см. стр. 20).

Калибр:

35, 37, 40, 45, 50, 55, 60, 65, 70, 75, 80, 85, 90, 95, 100, 115, 120 мм.

Цвета:

Бесцветный, №012 карамель, №012т карамель темный, №014с махагон светлый, №014т махагон тёмный, №018т лук тёмный.

Возможные варианты изготовления:

- в рулонах 250-600 м в зависимости от калибра;
- гофрированная, калибром 35-85 мм (по 20-25 м в трубке длиной до 60 см);
- в отрезках 0,3-1 м;
- с вязкой узла и петлёй на одном конце;
- с вязкой узла и петли с клипсой на одном конце;
- в отрезках без вязки по 0,3-1,0 м;
- перфорированная в рулонах 250-600 м.

Услуги по маркировке:

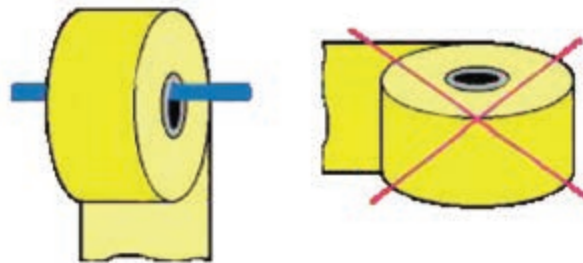
- разработка дизайна;
- адаптация макетов к печати;
- изготовление клише;
- односторонняя или двухсторонняя флексопечать (количество цветов печати от 1 до 6 на каждой стороне).



Рекомендации по использованию белковой колбасной оболочки

Подготовка:

- разматывание оболочки производят в вертикальном положении рулона;
- перед использованием БКО «Белкозин» замачивают в 20% растворе поваренной соли при температуре 15-25°C в течение 15-30 минут;
- после замачивания оболочку необходимо использовать в течение 30 минут;
- хранение замоченной оболочки и вторичное замачивание недопустимы.



Рекомендации по использованию белковой колбасной оболочки

«Poly-Clip» и «Alpina» - автоматы: рекомендуется использовать клипсы профиля «L» или «OL».

Ориентировочные размеры клипс для формовки колбас на клипсаторах-автоматах «Poly-Clip» и «Alpina»

Шаг	15	15	15	15	15	15
Размер клипсы	15-8/5x1,75	15-9/5x1,75	15-9/5x20	15-10/5x1,75	15-10/5x2,0	15-11/5x2,0
Калибр 35 мм	✓					
Калибр 40 мм	✓	✓	✓			
Калибр 45 мм		✓	✓	✓	✓	
Калибр 50 мм		✓	✓	✓	✓	
Калибр 55 мм		✓	✓	✓	✓	✓
Калибр 60 мм				✓	✓	✓
Калибр 65 мм				✓	✓	✓

Шаг	18	18	18	18	18	18	18
Размер клипсы	18-9/5x1,75	18-9/5x2,0	18-10/5x1,75	18-10/5x2,0	18-11/5x2,0	18-12/5x2,0	18-13/5x2,0
Калибр 40 мм	✓	✓					
Калибр 45 мм	✓	✓	✓	✓			
Калибр 50 мм	✓	✓	✓	✓	✓		
Калибр 55 мм	✓	✓	✓	✓	✓		
Калибр 60 мм			✓	✓	✓		
Калибр 65 мм			✓	✓	✓	✓	
Калибр 75 мм						✓	✓
Калибр 85 мм						✓	✓

Ориентировочные размеры клипс для формовки колбас на клипсаторах «Poly-Clip» PDC:

- PDC 600: для калибров до 50 мм использовать клипсы S 632 или S 638. Для калибров до 50 и 55 мм использовать клипсы S 638.
- PDC 700: для калибров до 50 мм использовать клипсы S 735 или S 740. Для калибров до 50 и 65 мм использовать клипсы S 740.

Рекомендации по использованию белковой колбасной оболочки

Ручная вязка:

- Рекомендуется использовать нитки льняные, льняные с химическими волокнами и льноджутовые (220х3текс или 220х4текс).

Клипсование:

- При клипсовании оболочки необходимо учитывать соответствие размера клипсы диаметру оболочки.

Ориентировочные размеры клипс для формовки колбас на клипсаторах «Технораск»:

	KDC -90 SV-4612 DCA-E	KDC-200 KDCVA -200	KDC-400	DCA-E 400 A KDCVA - 400 SV-4602 SV-4600
Калибр 40-45 мм	E220 E230	G175 G200	370 390	E410
Калибр 50-55 мм	E230 E240	G200 G225	390 400	E410 E420
Калибр 60-65 мм		G225	400	E420

Ориентировочные размеры клипс для формовки колбас на клипсаторах «КОМПО»

- для диаметров 40, 45 мм использовать клипсы В2 (В-2ВТ) или В3 (В-3ВТ);
- для диаметров 50, 55 мм использовать клипсы В3 (В-3ВТ).

Рекомендации по использованию белковой колбасной оболочки

Во время термической обработки колбасных изделий рекомендуется соблюдать следующие температурные режимы:

Обжарка:

первые 20 минут температура не должна превышать 70°C. Максимальная температура обжарки не более 90°C.

Варка:

первые 20 минут температура не должна превышать 70°C. Максимальная температура варки не более 75°C.

Упаковка колбасной белковой оболочки

Колбасная оболочка без гофрации (в бобинах)

Калибр, мм	Количество оболочки в бобине, п.м.	Количество бобин в коробе, шт.	Итого оболочки в коробе, п.м.	Вес короба с оболочкой, кг
35	600	5	3000	25,4
38	600	4	2400	24,9
40	600	4	2400	27,2
45	500	4	2000	27,0
50	500	3	1500	21,2
55	500	3	1500	25,2
60	400	3	1200	24,0
65	400	3	1200	25,2
75	350	2	700	18,3
85	300	2	600	19,4
100	250	2	500	19,3
120	250	1	250	9,0

Колбасная оболочка гофрированная по 20 м в коробе 380x380x310

Калибр, мм	Кол-во гофро-трубок в коробе	Кол-во оболочки в коробе	Вес короба с оболочкой, кг
35	63	1260	12,0
38	56	1120	12,9
40	48	960	12,4
45	42	840	13,6
50	36	720	12,8
55	30	600	12,0
60	25	500	11,0
65	20	400	10,5
75	16	320	9,9
85	12	240	9,0

Упаковка колбсной белковой оболочки

Колбасная оболочка гофрированная по 25 м в коробе 380x380x310

Калибр. мм	Кол-во гофро-трубок в коробе	Кол-во оболочки в коробе	Вес короба с оболочкой, кг
35	63	1575	15,0
38	56	1400	16,1
40	48	1200	18,1
45	42	1050	17,0
50	36	900	16,0
55	30	750	15,0

Колбасная оболочка гофрированная READY по 20 м в коробе 380x380x310

Калибр. мм	Кол-во гофро-трубок в коробе	Кол-во оболочки в коробе	Вес короба с оболочкой, кг
35	63	1260	21,9
38	56	1120	22,7
40	48	960	20,2
45	42	840	21,8
50	36	720	18,7
55	30	600	20,58
60	25	500	17,4
65	20	400	17,5
75	16	320	16,5
85	12	240	14,4

Колбасная оболочка гофрированная READY по 25 м в коробе 380x380x310

Калибр. мм	Кол-во гофро-трубок в коробе	Кол-во оболочки в коробе	Вес короба с оболочкой, кг
35	63	1575	24,0
38	56	1400	25,8
40	48	1200	29,0
45	42	1050	27,2
50	36	900	25,6
55	30	750	24,0
60	25	625	22,0
65	20	500	21,0

БЕЛКОВЫЕ СОСИСОЧНЫЕ ОБОЛОЧКИ



Сосисочные оболочки ОСГ, Альфа-Ф

ОСГ и Альфа используются в производстве вареных, варено-копченых, полукопченых сосисок, сарделек, сырокопченых колбасок.

Особенности оболочки ОСГ:

- более прочная;
- при укусе колбасок в оболочке ОСГ присутствует характерный щелчок;
- возможность использования на автоматическом набивочном оборудовании.

Особенности оболочки Альфа:

- ощущение почти полного отсутствия оболочки;
- изделия имеют более нежный укус по сравнению с оболочкой ОСГ;
- возможность использования на автоматическом набивочном оборудовании.

Альфа-Ф используются в производстве купатов, колбасок для жарки на сковороде, гриле и барбекю.

Особенности оболочки Альфа-Ф:

- изделия имеют более нежный укус по сравнению с оболочкой ОСГ;
- в ней колбаски отлично жарятся, образуя хрустящую корочку;
- во время жарки фарш не выходит из оболочки;
- возможность использования на автоматическом набивочном оборудовании.

Калибр:

17, 18, 19, 21, 22, 24, 26, 28, 30, 32, 33, 34, 35 мм.

Цвета:

Бесцветный, №011 копчения, №012 карамель, №014т махагон тёмный, №030с лосось светлый.



Рекомендации по применению белковой сосисочной оболочки

Рекомендации по применению сосисочной оболочки ОСГ, Альфа, Альфа-Ф

- Упаковку сосисочной оболочки (гофрированной и рулонной) следует вскрывать только перед непосредственным использованием оболочки.
- Гофрированную оболочку перед формованием не замачивать.
- При применении сосисочной оболочки следует придерживаться следующих рекомендаций:
 - при настройке оборудования цевка должна быть максимально точно отцентрирована;
 - скорость набивки должна быть снижена относительно полиамидных и целлюлозных оболочек.
- Во избежание раскручивания сосисок, рекомендуется навешивать их на вешало ромбом (по четыре штуки в петле).
- Термическую обработку сосисок проводят по режимам, действующим на предприятии в зависимости от типа термокамер, при этом температура обжарки не должна превышать 85°C, температура варки не должна превышать 75°C.
- После окончания процесса термообработки сосисок и сарделек рекомендуется провести душирование до температуры 25-30°C в центре батона. Охлаждение холодным воздухом нежелательно. Необходимо исключить воздействие сквозняков на готовую продукцию до полного охлаждения продукта во избежание возникновения морщин на поверхности изделия.

Упаковка белковой сосисочной оболочки

Гофротрубки сосисочной оболочки упаковываются в картонные пачки по 375-1680 м в каждой в зависимости от диаметра.

Пачки упаковываются герметично в вакуумную пленку, предотвращающую контакт с кислородом и высыхание продукции на складах хранения.

Пачки упаковываются в большие транспортные короба по 4 штуки в каждом.

Сосисочная оболочка гофрированная

Калибр, мм	Метраж в ПОТРЕБИТЕЛЬСКОМ коробе, п.м.	Размер ТРАНСПОРТНОГО короба, мм	Метраж в ТРАНСПОРТНОМ коробе, п.м.	Вес короба с оболочкой, кг
17	1050	460 x 330 x 315	4200	13,2
17 (12 м)	1260	460 x 330 x 315	5040	16,2
18	1050	460 x 330 x 315	4200	13,7
19	1170	460 x 330 x 315	4680	17,5
19 (12м)	936	460 x 330 x 315	3744	14,0
20	1170	460 x 330 x 315	4680	17,5
21	1080	460 x 330 x 315	4320	14,3
22	900	460 x 330 x 315	3600	16,0
24	825	460 x 330 x 315	3300	16,3
26	600	460 x 330 x 315	2400	13,6
28	540	460 x 330 x 315	2160	13,7
32	480	460 x 330 x 315	1920	16,1

УСЛУГИ



Гофрирование оболочки

Гофрирование оболочки производится по требованию клиента. Применение гофрированной оболочки позволяет существенно увеличить производительность и уменьшить долю ручного труда на производстве.

Нарезка оболочки, перфорирование

По требованию клиента оболочка может быть нарезана отрезками по 0,3-1,0 м. Отрезки могут быть с вязкой узла и петли на одном конце или с вязкой узла и петли с клипсой на одном конце. Возможно перфорирование оболочки.

Оболочка легкосъёмная (ОЛС)

Все виды колбасных оболочек «Белкозин» могут подвергаться обработке специальным составом, уменьшающим адгезию к фаршу для легкого снятия оболочки с готового продукта. Возможно регулировать силу адгезии в зависимости от типа используемого фарша и режимов термообработки.

Предварительная подготовка (Ready)

Исключаются ошибки при подготовке оболочки в цехах. Оболочка проходит предварительную подготовку в заводских условиях: замачивается в специальном растворе, упаковывается в пакеты и вакуумируется. Эти условия позволяют сохранять бактериологическую чистоту и исключают образование белого налета и плесени в течение длительного времени.

Технологическое сопровождение

Консультации технологов по телефону и электронной почте. Выезд на предприятия для помощи в организации технологического процесса.

Флексопечать

Успешная реализация колбасных изделий зависит от маркировки колбасной оболочки. На сегодняшний день мы предлагаем своим клиентам услуги в этом направлении, начиная с высокопрофессиональной разработки оригинал-макетов и заканчивая непосредственно маркировкой высочайшего технологического уровня.

Для этих целей используется современное полиграфическое оборудование от ведущих мировых производителей.

Маркировка наносится флексографическим способом. В случае, если у заказчика нет готового клише, компания предлагает услуги высококвалифицированного дизайнера, разработку оригинал-макетов, изготовление клише.



Флексопечать

Помимо индивидуальной для каждого предприятия маркировки, предлагается нанесение стандартной печати:



Сетка №5



Сетка №6



Прошивка №11



Прошивка №15



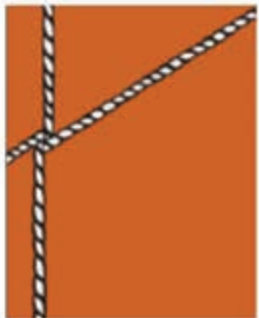
Шпагат №1



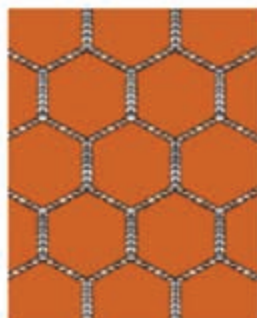
Шпагат №2



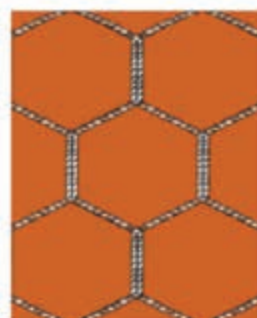
Шпагат №3



Шпагат №4



Соты мини



Соты макси



Синюга



Синюга молния



Плесень

Хранение белковых оболочек

Хранение оболочки:

Оболочку хранят в упаковке изготовителя в крытых сухих складских помещениях, защищенных от солнечного света, при температуре не выше 25°C, на расстоянии не менее 1 м от нагревательных приборов, при относительной влажности воздуха не более 75%.

Гарантийный срок хранения оболочки 12 месяцев.

В случае транспортировки или хранения оболочки в условиях низких температур выдержать оболочку в течение 2-х суток при температуре 20±5°C, не вскрывая упаковки.



ЛУЖСКИЙ ЗАВОД
«БЕЛКОЗИН»

ООО «Лужский завод «Белкозин»
159, Дмитровское шоссе,
Москва, 127411, Россия
Тел.: +7 (495) 274-07-77
Факс: +7 (495) 274-07-70
www.belkozin.ru