VISCOFAN VEGGIE

PRODUKTBESCHREIBUNG

Essbare Hüllen auf Basis pflanzlicher Polysaccharide und Wasser. Speziell geeignet für vegetarische oder vegane Produkte oder Fleischanwendungen bei denen die Mischung mit anderen Tierarten vermieden werden soll.

PRODUKTANWENDUNG

Viscofan Veggie Hüllen sind als essbare Umhüllung von Lebensmitteln konzipiert. Die Hüllen sind füllfertig, es ist keine weitere Vorbehandlung notwendig.

PRODUKTPRÄSENTATION

Die Standardkaliber sind zwischen 19-32 mm. Viscofan Veggie ist in geraffter Form in 50ft erhältlich und für halbautomatische und automatische Füllprozesse geeignet. Andere Kaliber und Längen sind auf Anfrage möglich. Die Raupen werden in beschichteten Caddies unter Schutzgasatmosphäre verpackt.

LAGERUNGSEMPFEHLUNG

Lagerung	*Bei einer Temperatur zwischen 15 °C und 23 °C lagern*
	Kühl und trocken lagern. Vor Licht und Hitze schützen.
Verarbeitung	*Veggie Casings sind füllfertig.*
	Die Hüllen können direkt, ohne Vorbehandlung, verarbeitet werden.
	Feuchtigkeitsverlust vermeiden
	Empfohlenes Füllkaliber einhalten

BASISKOMPONENTEN

Alle Komponenten sind pflanzlichen Ursprungs und entsprechen der Verordnung (EU) 231/2012 und dem Food Chemical Codex.

VERWENDUNGSEMPFEHLUNG

Auf das genannte Nominalkaliber füllen. (+/- 1 mm, je nach Anwendung). Die Produktionsgeschwindigkeit muss angepasst werden, um zu großen Flüssigkeitsverlust der Hüllen zu vermeiden. Füllrohre müssen sauber und frei von Restemulsion oder Kondenswasser sein. Nach Öffnung eines Caddies, die nicht verbrauchten Raupen bedecken und vor Austrocknung schützen.

Alle Angaben entsprechen dem heutigen Kenntnisstand. Soweit nicht ausdrücklich bestätigt, sind sie freibleibend und gelten nicht als zugesicherte Eigenschaften. Änderungen oder Ergänzungen im Sinne des technischen Fortschritts behalten wir uns vor. Der Kunde ist verpflichtet, unsere Produkte daraufhin zu überprüfen, ob sie seinen eigenen technischen Anforderungen entsprechen.

America - Asia - Europe - Oceania

Viscofan SA. *Polígono Industrial Berroa. C/ Berroa 15-4ª Planta. 31192 Tajonar – Navarra. Spain. Tel: +34 948 198 444. Fax: +34 948 198 431.*
www.viscofan.com

MINDESTHALTBARKEIT

Wir empfehlen eine Verarbeitung der Därme innerhalb von 1 Jahr ab Lieferdatum. Hierbei handelt es sich nicht um die generelle Haltbarkeit der Produkte. Bei ordnungsgemäßer Lagerung, ungeöffnet in Originalverpackung, können sie über diesen Zeitraum hinaus sicher verwendet werden.

Das Produkt ist unter Schutzgasatmosphäre verpackt. Viscofan Veggie Hüllen müssen in einem kühlen, trockenen Ort gelagert werden. Vor Licht und Hitze schützen.

EINHALTUNG VON GESETZLICHEN LEBENSMITTELBESTIMMUNGEN

Viscofan Veggie ist als essbare Umhüllung von Lebensmitteln konzipiert.

A) ALLERGENE

Bei der Herstellung der Viscofan Veggie Hüllen werden keine allergenen Substanzen im Sinne der Verordnung (EU) 1169/2011 eingesetzt.

B) GMO

Viscofan Veggie enthält keine genetisch veränderten Rohstoffe und wird auch nicht mit genetisch veränderten Hilfsstoffen hergestellt. Die Hüllen sind nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der Verordnungen (EG) 1829/2003 und 1830/2003.

Hinweis. Die von Viscofan bereitgestellten Unterlagen sind vertraulich. Der Anforderer (Person, Kunde, Behörde) hat zu gewährleisten, dass diese Informationen nur für den Eigenbedarf genutzt werden. Eine Weiterleitung an Dritte bedarf der schriftlichen Einverständniserklärung seitens Viscofan.

Hinweis. Dies ist ein elektronisches Dokument und ohne Unterschrift gültig.

.
Alle Angaben entsprechen dem heutigen Kenntnisstand. Soweit nicht ausdrücklich bestätigt, sind sie freibleibend und gelten nicht als zugesicherte Eigenschaften. Änderungen oder Ergänzungen im Sinne des technischen Fortschritts behalten wir uns vor. Der Kunde ist verpflichtet, unsere Produkte daraufhin zu überprüfen, ob sie seinen eigenen technischen Anforderungen entsprechen.

America - Asia - Europe - Oceania

Viscofan SA. *Polígono Industrial Berroa. C/ Berroa 15-4ª Planta. 31192 Tajonar – Navarra. Spain. Tel: +34 948 198 444. Fax: +34 948 198 431.*
www.viscofan.com