

Kranzdarm

1. Anwendungsziel

Kranzdarm nicht-eßbarer Kollagen-Darm (gekrümmt) ist hauptsächlich für die Herstellung von geräucherter Brühwurst konzipiert.

2. Lebensmittelrechtliche Stellung

Der Darm erfüllt die Anforderungen der Verordnung (EG) 853/2004, und den Änderungsvorschriften.

3. Produktübersicht

1. Application

Kranzdarm non-edible collagen casing (curved) is mainly suited for the production of smoked cooked sausages.

2. Food Legislation

The casing fulfils the requirements of Regulation (EC) 853/2004 and its amendments.

3. Products Available

St-Artikel Nr. Article No.	Kaliber mm Caliber mm	Farbe Colour	FA-Nr./Internal Colour Code	Abpellbeschichtung Easy-peel Coating
203	33	Natur/Transparent	00	-
211	33	Natur/Transparent	00	+
211	35	Lachsrot/Salmon Red	10	+
211	38	Natur/Transparent	00	+
211	38	Mahagoni/Mahogany	07	+
211	38	Lachsrot/Salmon Red	10	+
211	39	Lachsrot/Salmon Red	10	+
211	40	Natur/Transparent	00	+
211	40	Mahagoni/Mahogany	07	+
211	40	Lachsrot/Salmon Red	10	+
211	40	Karamel/Caramel	32	+
203	41	Lachsrot / Salmon Red	10	-
211	41	Karamel/Caramel	32	+
211	43	Natur/Transparent	00	+
211	43	Lachsrot/Salmon Red	10	+
211	43	Mahagoni/Mahogany	07	+
211	44	Lachsrot/Salmon Red	10	+
211	45	Natur/Transparent	00	+
211	45	Lachsrot/Salmon Red	10	+
211	47	Natur/Transparent	00	+
211	47	Mahagoni/Mahogany	07	+
211	47	Lachsrot/Salmon Red	10	+
203	48	Lachsrot/Salmon	10	-
211	52	Natur/Transparent	00	+
211	52	Mahagoni/Mahogany	07	+
211	52	Lachsrot/Salmon Red	10	+
211	58	Lachsrot/Salmon Red	10	+
203	58	Lachsrot/Salmon Red	10	-

	Vytvořil	Schválil	Uvolnil
Jméno	Brožková Marie	Cehlár Jozef	Cehlár Jozef
Datum	30.8.2011	7.9.2011	7.9.2011

4. Analytische Parameter

4. Analytical Parameters

4.1 Kaliberunabhängige Parameter

4.1 Parameters Independent from Caliber

4.1.1 Zusammensetzung

4.1.1 Composition

(Alle Werte beziehen sich auf wasser-freien Darm)

(All values refer to dry casing)

Farb-Nr. / Int. Colour Code	FA 00	FA 07	FA 10
Farbe / Colour	Natur / Transparent	Mahagoni / Mahogany	Lachsrot / Salmon Red
Collagen	84,0 %	83,0 %	83,0 %
Feuchthaltemittel / Humectants	15,0 %	15,0 %	15,0 %
Asche / Ash 550 °C	< 1,0 %	< 1,0 %	< 1,0 %
Vegetables Öl / Vegetable Oil	< 1,0 %	< 1,0 %	< 1,0 %
Färbende Komponenten Colouring Components	--	< 1,0 %	< 1,0 %

Farb-Nr. / Int. Colour Code	FA 32
Farbe / Colour	Karamel / Caramel
Collagen	80,0 %
Feuchthaltemittel / Humectants	15,0 %
Asche / Ash 550 °C	< 1,0 %
Vegetables Öl / Vegetable Oil	< 1,0 %
Färbende Komponenten Colouring Components	4,0 %

4.1.2 Weitere Parameter

4.1.2 Additional Parameters

pH-Wert: 3,0

pH-value: 3,0

Bei den Zahlenangaben unter 4.1.1 und 4.1.2 handelt es sich um Durchschnittswerte, die variieren können.

The data presented under 4.1.1 and 4.1.2 are average values which may vary.

4.2 Kaliberabhängige Parameter

4.2 Caliber-Depending Parameters

Füllkaliber
Max. Füllhorndurchmesser

Stuffing Caliber
Max. Diameter of Stuffing horn

Die Vorgabewerte sind unter Punkt 8. "Sollwertliste" nachzulesen

The corresponding data can be found under 8. "List of Caliber-Depending-Values"

5. Konfektionierungsformen

5. Converting

5.1 Raffung

5.1 Shirring

Der Darm kann bis zu Kaliber 58 mm in allen marktüblichen Rafflängen bis zu 25 m gerafft werden.

Up to caliber 58 mm the casings can be shirred with a shirring length up to 25 m.

	Vytvořil	Schválil	Uvolnil
Jméno	Brožková Marie	Cehlár Jozef	Cehlár Jozef
Datum	30.8.2011	7.9.2011	7.9.2011

5.2 Abbindung

Abgebundene Hüllen zu 20/25/30/35/40/45/50/60 cm Abschnitten. Hüllen bis 35 cm geschlauft. Hüllen ab 40 cm ungeschlauft. Für die Abbindung sind alle Garnfarben erhältlich.

5.3 Bunde

Angeboten werden Bunde zu 20 m.

5.4 Rollenware

Die verkaufsfertigen Hüllen können auch als Rollenware ausgeliefert werden.

5.5 Füllfertige Kranzdärme

Kranzdärme sind auch füllfertig konfektioniert als 20 m-Raupen im Netz erhältlich.

5.6 Druck

Die Hüllen können auch bedruckt geliefert werden. Drucktechnik: Flexocompact.

6. Lagerfähigkeit

Das Produkt ist bei 5 °C – 23 °C und bei einer relativen Luftfeuchtigkeit von < 65 % im ungeöffneten Originalkarton für mind. 24 Monate nach Auslieferung ohne wesentliche Eigenschafts-veränderungen lagerfähig. In der füllfertig vorgewässerten Version beträgt die Lagerfähigkeit bei 5°C - 20 °C 12 Monate nach Auslieferung.

7. Verarbeitungshinweis

Die Ware 10 – 30 Minuten in einer kalten bis handwarmen, 10 - 15%igen Kochsalzlösung vollständig untergetaucht wässern. Brühwurst normal füllen, Räuchern wie üblich. Brühtemperatur maximal 75°C. Gerafft als füllfertig: Füllen ohne zu wässern.

5.2 Tying

Kranzdarm may be supplied as pieces of 20/25/30/35/40/45/50/60 cm. Different colours of yarn are available.

5.3 Bundles

The casings may be supplied wound into bundles of 20 m.

5.4 Reels

Kranzdarm may be supplied on reels.

5.5 Rounds ready-to-stuff

Kranzdarm are also available shirred "ready-to-stuff" as 20 m netted sticks.

5.6 Printing

The casings may be printed. Printing technology: flexocompact.

6. Shelf Life

The product can be stored in the originally sealed carton at 5 °C – 23 °C and a relative humidity of < 65 % for at least 24 months after delivery without significant change of properties. The shelf life of the ready-to-stuff version is at 5°C - 20 °C 12 months after delivery.

7. Handling

Soak goods 10 - 30 minutes, totally immersed in cold to luke warm 10 - 15% brine solution. Fill cooked sausage normally, smoke as usual. Cooking temperature max. 75°C. Shirred as RTS (ready to stuff): Stuff without soaking.

	Vytvořil	Schválil	Uvolnil
Jméno	Brožková Marie	Cehlár Jozef	Cehlár Jozef
Datum	30.8.2011	7.9.2011	7.9.2011

8. Sollwertliste für kaliberabhängige Parameter

(Alle Werte bezogen auf verkaufsfähig konfektionierten Darm)

8. List of Caliber-Depending Values

(All values refer to product fit for sale)

Kaliber mm Nominal Caliber mm	Füllkaliber mm Stuffing Caliber mm	Max. Füllhorndurchmesser mm Max. Diameter of Stuffing Horn mm
33	31 – 34	20
35	34 – 37	20
38	38 – 41	22
38FA10/3000	39 – 42	22
39	39 – 41	22
40	40 – 43	22
41	41 – 44	22
43	43 – 46	24
44	44 – 46	24
45	44,5 – 47,5	24
47	47 – 50	27
48 FA 10	48 – 51	27
50	50 – 52	27
52	52 – 55	30
58	59 – 62	36

9. Allergen & GVO Status

Kranzdarm enthält keine kennzeichnungspflichtigen allergenen Stoffe im Sinne der Richtlinie 2000/13/EG, im Wortlaut späterer Vorschriften. Kranzdarm Därme enthalten keine genetisch veränderten Rohstoffe und werden auch nicht mit Hilfe solcher Verfahren (genetisch veränderte Hilfsstoffe) hergestellt. Die Hüllen sind nicht kennzeichnungspflichtig im Sinne der EU-Verordnungen 1829/2003 und 1830/2003, im Wortlaut späterer Vorschriften.

9. Allergens & GMO Status

Kranzdarm casings do not contain allergenic substances within the meaning of Directive 2000/13/EC as amended. The raw materials and processing aids used in the production of Kranzdarm casings do not contain genetic modified organism. For the casings no labelling is required in adherence to EC Regulations 1829/2003 and 1830/2003 as amended.

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. Bei Fragen stehen wir Ihnen gerne zur Verfügung.

All data and recommendations correspond to the present state of our knowledge; they are published without engagement. We reserve the right to make alterations and additions in line with technical developments without prior notice. The customer is obliged to check whether our products meet with his own technical requirements. We shall be glad to answer any queries.

Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift gültig.

This is an electronically processed document. Valid without signature.

	Vytvořil	Schválil	Uvolnil
Jméno	Brožková Marie	Cehlár Jozef	Cehlár Jozef
Datum	30.8.2011	7.9.2011	7.9.2011