

**Description /
Description :** Fibre-reinforced cellulose casing /
Boyaux de cellulose renforcée de fibres.

CHARACTERISTICS / CARACTERISTIQUES:

Product Code / Code Produit :	5207 (160-195-70)	5208 (150-184-68)	5210 (150-179-38)	5224 (150-002-32)
Type / Type :	Nalo Fibrous Top			
Diameter / Diamètre :	105mm (Pepperoni Impression / Imprimé Pepperoni)	75mm	105mm	60mm
Flatwidth (measured on unprinted reelware) / Largeur à plat (mesurée sur des bobines non imprimées) :	154,0 mm – 162,0 mm	111,0 mm – 119,0 mm	156,0 mm +/- 4.0 mm	91,0 mm – 97,0 mm
<p>"Viscose casings are made from natural raw materials. The layflat is therefore subject to shrinkage during storage time which can not be controlled precisely. A deviation of the layflat from the specification does not have an influence on the stuffing diameter and does consequently not constitute a cause for complaint." / "Les boyaux de viscose sont fabriqués à partir de matières premières naturelles. Le layflat est donc soumis à un retrait pendant la durée de stockage qui ne peut être contrôlé avec précision. Un écart du layflat par rapport à la spécification n'a pas d'influence sur le diamètre du bourrage et ne constitue donc pas un motif de plainte".</p>				
Colour / Couleur :	Red / Rouge			
Conversion tying / Attache de conversion :	Tied with loop / Attachée avec une boucle			
Length tying / Longueur de l'attache :	58.0 cm	61.0 cm	61.0 cm	61.0 cm
String colour / Couleur de l'attache :	White / Blanc			
Content of packaging in pcs / Contenu des emballages en pcs :	Pieces / pack (pièces / paquet)			
Oxygen permeability, DIN 53 380 (the expected value) / Perméabilité à l'oxygène, DIN 53 380 (la valeur attendue) :	10-40 cm ³ /m ² d bar at 23°C and 53% r. h. / 10-40 cm ³ /m ² d bar à 23°C et 53% h.r.			
Water vapour permeability, ISO 15106-3 (Expected value) / Perméabilité à la vapeur d'eau, ISO 15106-3 (Valeur attendue) :	2-6 g/m ² d at 23°C and 85% r. h. / 2-6 g/m ² d à 23°C et 85% h. r.			
Processing Notes / Notes de procédures :	min. 15 Min. < 40°C soaking. / Trempage min. 15 Min. < 40°C			
Terms of use / Conditions d'utilisation:	<p>These faserin casings are designed to be used in direct contact with meat and poultry. Temperatures should not exceed 100°C (212°F) for a maximum exposure time of 4 hours. Food will be packaged and stored under cool or refrigerated / frozen conditions. / Ces boyaux sont conçus pour être utilisés en contact direct avec la viande et la volaille. Les températures ne doivent pas dépasser 100°C (212°F) pour une durée d'exposition maximale de 4 heures. Les aliments sera emballé et entreposé dans des conditions fraîches ou réfrigérées / congelées.</p>			
Storage conditions / Conditions de stockage :	Store the casing in original closed packaging at 3°C to 24°C and 45-75% r. h. / Conserver le faserin dans son emballage d'origine fermé à une température comprise entre 3°C et 24°C et 45-75% h. r.			
Food safety / Sécurité alimentaire :	Sausage casing not edible / Le boyau de saucisse n'est pas comestible			

	SPECIFICATION SHEET / FICHE TECHNIQUE	
	RED FASERIN CASINGS / FASERINS ROUGES	Page 2 / 2

ABSENCE OF FOREIGN MATERIALS / ABSENCE DE MATIÈRES ÉTRANGÈRES

This product is prepared, processed and packaged under sanitary conditions in accordance with good manufacturing practices. / Le produit est fabriqué et emballé dans des conditions salubres selon les bonnes pratiques manufacturières.

LOT NUMBER IDENTIFICATION / IDENTIFICATION DU NUMÉRO DE LOT

The lot number is an 8-number sequence generated by our computer system. This number allows us to trace back each product. / Le numéro de lot est une séquence de 8 chiffres générés par notre système informatique. Ce numéro de lot permet la traçabilité de tous nos produits.

SHELF LIFE AND STORAGE / DURÉE DE CONSERVATION ET ENTREPOSAGE

Storage should be under normal warehouse conditions, in a clean, cool and dry area; protecting from lighting. Under those conditions, the shelf life of the unopened product is estimated at twenty four (24) months. /

Dans un endroit propre, frais, sec et à l'abri de la lumière, le produit non-ouvert peut être conservé pendant vingt quatre (24) mois.

COUNTRY OF ORIGIN / PAYS D'ORIGINE

Germany / Allemagne