



ТРАДИЦИОННЫЕ И СЪЕДОБНЫЕ  
КОЛЛАГЕНОВЫЕ  
**ОБОЛОЧКИ**





## О НАШЕЙ ФИРМЕ

FABIOS S.A. является производителем различных типов коллагеновых оболочек разных калибров и цветов. Каждый месяц наша продукция достигает стран Европейского Союза, а также стран Восточной Европы, Азии, Америки и Австралии. Новые решения, новые продукты позволяют нам быть конкурентоспособными на мировом рынке. А начиналось все в 1973 году...



## О НАШЕЙ ФИРМЕ

Fcase это фирма которая основана с целью создания современных съедобных оболочек. Исходной точкой работы над технологией продукции оболочек были современные и в полной мере механизированные процессы производства колбас, а целью было создание оболочек высокого качества, гарантирующих пользователям эффективную продукцию и удовлетворение из готового мясного продукта.



**ВЫСОЧАЙШИЕ КАЧЕСТВЕННЫЕ  
И ЭКОЛОГИЧЕСКИЕ СТАНДАРТЫ**  
**НАДЕЖНЫЕ ПОСТАВЩИКИ**  
**ПОСТОЯННОЕ РАЗВИТИЕ**  
**КАЧЕСТВО И ЭФФЕКТИВНОСТЬ**





## Описание продукта

Традиционные коллагеновые оболочки FABIOS это наиболее распространенный тип оболочки. Эти оболочки предлагаем к продаже с самого существования фабрики FABIOS. Традиционные оболочки прочные, эластичные, тем самым простые и производительные в использовании. Коллагеновые традиционные оболочки это идеальная упаковка для колбас, которая позволяет выдвинуть привлекательный и естественный вид колбасных изделий и поощрить потребителей.

## Применение

- применяются для производства малых и больших колбас;
- предозначенные для копченых и варено-копченых колбасных изделий.

## Достоинства

- придают изделиям натуральный, аппетитный вид;
- позволяют получить превосходный цвет копчения;
- проницаемые для дыма и водяного пара;
- эффективные в производственном процессе;
- прочные при набивке и клипсовании.

## Типы оболочек

- традиционные оболочки, предназначенные для колбас со структурным фаршем
- традиционные оболочки, предназначенные для колбас с однородным фаршем

Пожалуйста, свяжитесь с нашим Представителем или Отделом Продаж FABIOS, чтобы выбрать подходящий тип оболочки для данного изделия.

## Предлагаемые калибры

ø22, ø26, ø28, ø32, ø35, ø38, ø40, ø45, ø50, ø55, ø60, ø65, ø70, ø75, ø80, ø90, ø100, ø105, ø110, ø115, ø120.

## Конфекционирование





# ОБОЛОЧКИ ДЛЯ СЫРОКОПЧЕНЫХ КОЛБАС

## Описание продукта

Оболочки FABIOS типа FGR и FGL это идеальная упаковка для колбас, которая позволяет выдвинуть привлекательный и естественный вид колбасных изделий и поощрить потребителей к покупке. Эти оболочки прочные и эластичные, обсыхают равномерно с фаршем и обеспечивают быстрый процесс дозревания.

## Применение

- применяются для производства сырокопченых, дозревающих колбас и колбас длительного хранения;
- возможность применения традиционных и современных типов производства.

## Достоинства

- обеспечивают быстрый процесс дозревания;
- позволяют получить превосходный цвет копчения;
- обсыхают равномерно с фаршем;
- выдерживают большое давление при набивке.

## Типы оболочек

- оболочка предназначена для общего использования при производстве сырокопченых и сыровяленых колбасных изделий
- оболочка с повышенной устойчивостью к давлению наполнения, используемая для производства колбас типа ломо (с крупными кусками мяса)

Пожалуйста, свяжитесь с нашим Представителем или Отделом Продаж FABIOS, чтобы выбрать подходящий тип оболочки для данного изделия.

## Предлагаемые калибры

Ø30, Ø32, Ø33, Ø35, Ø36, Ø37, Ø38, Ø40, Ø43, Ø45, Ø50, Ø55, Ø58, Ø60, Ø63, Ø65, Ø67, Ø70, Ø75, Ø80, Ø85, Ø90, Ø95, Ø100, Ø105, Ø110, Ø115, Ø120.

## Конфекционирование



на розлах



горячим способом



в котлах



готовые к использованию



оболочка в RTU



профилирование



резание на отрезки



листы оболочки



склеивание





## Описание продукта

Кольцевые оболочки FABIOS это соединение традиционных свойств натуральных кишок с современными технологическими решениями. Благодаря кольцевым оболочкам, производители могут расширить свое производственное портфолио, а потребители получают колбасу о привлекательном и натуральном виде.

## Применение

- используется для производства изделий, для которых вид, похожий на изделия, полученные в натуральных кишках, очень важен.

## Типы оболочек

- для копченых и варено-копченых колбасных изделий,
- для сырокопченых изделий и изделий длительного хранения.

## Достоинства

- обеспечивают круглую форму и аппетитный вид;
- имитируют натуральные кишки;
- придают изделиям после копчения естественный и устойчивый цвет;
- естественным образом обсыхают с фаршем;
- проницаемые для водяного пара и дыма;
- прочные при наполнении и клипсовании;
- гарантируют исправный и эффективный ход технологического процесса.

## Предлагаемые калибры

Ø30, Ø32, Ø33, Ø35, Ø38, Ø40, Ø43, Ø45, Ø47, Ø50, Ø52.

## Конфекционирование







# КОЛЛАГЕНОВЫЕ СЪЕДОБНЫЕ ОБОЛОЧКИ

## Описание продукта

**ПРОДУКТ** для наиболее требовательных. Съедобные коллагеновые оболочки это идеальная упаковка для пищевых колбас вместе с оболочкой. Благодаря полной контроли сырья, съедобные оболочки полностью гарантируют безопасность колбасных изделий. Устойчивый калибр обеспечивает производителям легкость и быстроту производства, а потребителям гарантирует повторяемость продукта.

## Применение

- применяется для производства тонких колбас и пищевых закусок вместе с оболочкой;
- возможность применения на автоматических и ручных шприцах.

## Достоинства

- стабильный и прочный калибр;
- изготовленные из натурального сырья;
- гарантируют повторяемый вид и вес мясных изделий;
- идеально подходят к автоматическим шприцам;
- удобны при хранении;
- обеспечивают экономность для производителей.

## Виды концов



КОНЕЦ

**MO0**

открытый конец



ПЕТЛЯ

**MZ4**

закрытый  
конец – петля



ЗАКРУЧЕННЫЙ

**MZ5**

закрытый конец  
закрученный



## Типы оболочек

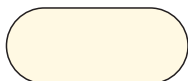
**Оболочка прямая** - прямая съедобная оболочка для вареных сосисок, копченых колбасок и сырых колбасок для гриля.

**Кольцевая оболочка** - съедобная кольцевая оболочка для изделий, для которых естественная форма кольца очень важна; предназначена для вареных и копченых колбас, сырых колбас для гриля. *Обращайтесь пожалуйста в Отдел Продаж FABIOS с целью определения соответственной оболочки для Ваших изделий.*





## Colours of edible collagen casings



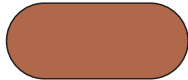
**SNA НАТУРАЛЬНЫЙ**



**CS0 КАРАМЕЛЬНЫЙ**



**CS1 СВЕТЛАЯ КАРАМЕЛЬ**



**CS2 СРЕДНЯЯ КАРАМЕЛЬ**



**S01 АБРИКОВОВЫЙ**



**S02 ЛУКОВЫЙ**



**S03 МАХАГОНОВЫЙ**



**S08 ЛОСОСИННЫЙ**



**S15 ЧЕРНЫЙ**



**S16 ЯНТАРНЫЙ**



**S18 СВЕТЛЫЙ ЛОСОСЬ**



**S20 ТЕМНЫЙ ЯНТАРЬ**



**S21 ПЕРСИКОВЫЙ**

Выбранные и негабаритные цвета доступные по индивидуальному заказу.

## Предлагаемые калибры

ø16, ø17, ø18, ø19, ø20, ø21, ø22, ø23, ø24, ø25, ø26, ø27, ø28, ø30, ø31, ø32, ø33, ø35, ø36, ø38, ø40, ø45, ø50.

Окончательный калибр колбасок в большой мере зависит от применяемого фарша как и термической обработки.

## Шаг за шагом



- 1 Оболочка готова к использованию сразу же по распаковке. Дополнительно мочить оболочку не следует.



- 2 Параметры наполняющих машин надо приспособить к калибру и типу оболочки. Следует обратить внимание что направление наполнения оболочки, должно соответствовать указаниям на упаковке.



- 3 Калибр который указан на этикетках соответствует калибру после наполнения.



- 4 К съедобным оболочкам при наполнении можно применять ручные, полуавтоматические и автоматические шприцы с вешалками.



- 5 После наполнения следует подвергнуть обработке, применяемой для данного типа продукта.

- 6 Больше информации в „карте продуктов“.





## Описание продукта

**Коллагеновая пленка и пленочный рукав это превосходное дополнение для вареных и копченых продуктов. Обеспечивают аппетитный вид конечного продукта и одновременно представляют собой экологическую упаковку. Коллагеновая пленка и пленочный рукав находятся в предложении FABIOS с 1995 года.**

## Применение

- применяется для производства вареных и варено-копченых изделий;
- под сетку для изделий;
- для продуктов сформировавшихся в формах.

## Типы оболочек

- традиционный тип пленки / рукава;
- пленка / рукав более выносливый во время наполнения, в большой степени принимает аромат копильного дыма как и душа препаратом дыма.

## Достоинства

- съедобный продукт;
- превосходно объединяется с мясом, благодаря чему, позволяет быстро снять сетку без повреждения конечного продукта;
- равномерно коптится;
- придает блеск изделиям, который нравится потребителям;
- уменьшает потери и ограничивает потерю веса продукта;
- пленочный рукав сотрудничает с аппликатором, что позволяет на непрерывное производство;
- авысокую производительность производства можно достичь при применении аппликатора с одновременной подачей рукава и сетки как и сотрудничающего с клипсатором.

## Предлагаемые калибры

**коллагеновая пленка:**

ø400, ø480, ø570;

**пленочный рукав:**

ø60, ø70, ø85, ø126, ø136, ø156, ø186.

## Конфекционирование



## Типы пленки

**коллагеновая пленка** - тонкая пленка из нежного коллагенового материала намотанного на рулон;  
**пленочный рукав** - тонкая коллагеновая пленка в форме оболочки.







Традиционные и кольцевые оболочки, оболочки для сырокопченых колбас



**SNA НАТУРАЛЬНЫЙ**



**CS0 КАРАМЕЛЬНЫЙ**



**C02 ЛУКОВЫЙ**



**C03 МАХАГОНОВЫЙ**



**C04 МАЛИНОВЫЙ**



**C05 КОРАЛЛОВЫЙ**



**C06 КРАСНО-ЛЛОСИННЫЙ**



**C07 ТЕМНАЯ КАРАМЕЛЬ**



**C08 ЛЛОСИННЫЙ**



**C10 ТЕМНЫЙ МАХАГОНОВЫЙ**



**C11 НЕОНОВАЯ КРАСНОТА**



**C12 КЛЮКВЕННЫЙ**

Коллагеновая пленка



**SNA НАТУРАЛЬНЫЙ**



**CS0 КАРАМЕЛЬНЫЙ**



**C02 ЛУКОВЫЙ**



# КОНФЕКЦИОНИРОВАНИЕ ОБОЛОЧЕК

## ○ На ролах

Это традиционный способ конфекционирования оболочек. Количество метров на ролах можно подобрать по индивидуальной потребности каждого клиента.



## ○ Резанные на отрезки

Каждую оболочку можно порезать на отрезки требуемой длины. Оболочку в отрезках можно связать или заклипировать. Короткие отрезки позволяют замачивать и использовать только требуемое количество оболочек.



## ○ В мотках

Оболочку можно намотать в форме сплюсненного мотка. Величина мотка, тем самым количество метров в мотке является индивидуальным вопросом и исключительно зависит от желания клиента.



## ○ Связанные

Связанные оболочки это соединение традиционной оболочки с петелькой. Петелька прочная и гарантирует больше устойчивости при наполнении чем связанные оболочки вручную.



## ○ Гофрированные

Процесс гофрирования заключается в регулярной складчатости оболочки и сжатие ей в батон. Гофрированная оболочка позволяет избежать затруднительного и требующего времени процесса натяжки оболочки на цевку шприца.



## ○ Шитые оболочки

Шитые оболочки это соединение оболочек и крепкого устойчивого шва. Это гарантирует, что оболочка не рвется при наполнении и варении. Шитые оболочки позволяют производить изделия в любой форме.



## ○ Легко снимаемые

Оболочки «easy-reel» это модифицированная функциональность традиционных оболочек. Благодаря сниженной адгезии оболочка легко снимается с готового изделия. Оболочка для продуктов предназначенных для нарезки.



## ○ Рулоны

Коллагеновую пленку можно порезать на отрезки определенной длины. Рулоны пленки позволяют на выемку из упаковки только нужного количества. Размер рулона является индивидуальным вопросом и зависит исключительно от желания клиента.



## ○ Перфорирование

Этот процесс заключается в совершении сетки маленьких дырок. Целью процесса является удаление накопленного воздуха или жидкости из пространства между фаршем и оболочкой как и миграция компонентов к внутренней части продукта.



## ○ Надпись:

Для нанесения печатных надписей на оболочках FG и FC предлагается применение краски на основе органических растворителей. Во время нанесений печатных надписей следует приспособиться к требованиям FABIOS и производителей красок.



## ○ Оболочки готовые к использованию

Оболочки готовые к использованию обладают одной общей чертой: не нуждаются в предварительном замачивании. Оболочки готовые к использованию FABIOS подготовлены для цехов, которые максимальным образом хотят усовершенствовать работу, улучшая производительность производства, одновременно сохраняя тоже самое качество.



## ○ Оболочки типа D-RTU

Оболочки типа D-RTU имеют такие же свойства как обочолик RTU. Отсутствие сетки и клипсы как и ограничение количества жидкости, позволяют ограничить производственные отходы и увеличивают безопасность производства.



Для некоторых оболочек часть способов конфекционирования невозможна. Подробная информация доступна в FABIOS S.A. и у наших дистрибьюторов.



### ○ Транспорт

- продукты фирмы рекомендуется перевозить на палетах;
- машина для доставки должна отвечать всем санитарным требованиям;
- недопустим перевоз оболочек загрязненным либо мокрым транспортом;
- нельзя перевозить оболочки вместе с продуктами с острыми краями, которые могут повредить коробку и ее содержимое;
- в летнее время необходимо обращать особое внимание на температуру, господствующую внутри средства транспорта;
- недопустим перевоз оболочек вместе с опасными продуктами и материалами, которые могут повлиять на свойства продукта (напр. с метаном, химией).

### ○ Хранение

- продукты фирмы должны храниться в своих оригинальных упаковках;
- место хранения оболочки должно быть закрытым, чистым, сухим и холодным;
- место хранения оболочки должно быть защищено от солнечного света, ограждено от насекомых и грызунов;
- рекомендуемая температура внутри помещения хранения продукта: 5°C-25°C;
- влажность воздуха не должна превышать 65%;
- санитарные условия в помещении складирования оболочек должны соответствовать стандартам, применяемым в мясной промышленности;
- рекомендуется распаковывать оболочку непосредственно перед ее использованием и избегать контакта с влагой и водой.



Все права оговорены, информация, содержащаяся в настоящем каталоге, не является частью какой-либо оферты либо договора. Были приложены все усилия, чтобы данная информация была точной и достоверной. Информация может подвергаться изменению без предварительного уведомления. Номер выпуска 4, июнь 2021.



**FABIOS S.A.**

Бялка 556

34-220 Маков Подгалянский

Польша

[fabios@fabios.com.pl](mailto:fabios@fabios.com.pl)

[www.fabios.com.pl](http://www.fabios.com.pl)

[www.fc case.pl](http://www.fc case.pl)



**Fc case Sp. z o.o. sp. k.**

Яворник 360

32-400 Мишленице

Польша

[fc case@fc case.pl](mailto:fc case@fc case.pl)