



EDIBLE FILM

Nutrafilm®: la migliore qualità e protezione per il vostro prodotto in cottura.

Nutrafilm® è un film commestibile che deriva da polisaccaridi solubili in acqua.

Questo unico e nuovo materiale offre innumerevoli proprietà e vantaggi:

- prodotto più morbido alla masticazione
- colorazione non artificiale
- facile utilizzo
- resistenza ed elasticità per una migliore lavorabilità all'insacco
- minor calo peso del prodotto
- nessuna contaminazione crociata
- base non animale
- nessun effetto sul profilo nutrizionale
- disponibile in tutte le misure standard, normale o caramellato
- assenza di crosta superficiale
- personalizzabile con il logo del cliente
- ottima industrializzazione
- presentazione più "artigianale" del prodotto
- grande flessibilità per lo sviluppo di nuove forme con possibilità di pesi differenziati e calibrati
- possibilità di cottura a vapore
- possibilità di cottura arrosto

Nutrafilm®: the best quality and protection for your product during cooking.

Nutrafilm® is an edible film made from water-soluble polysaccharides. This unique new material has a variety of properties and advantages:

- a more tender bite
- no artificial colouring
- user friendly
- excellent machinability gives improved stuffing yields
- improved processing yield
- no cross contamination
- non-animal base
- does not effect nutritional profile
- available in all standard sizes, in clear or caramel black
- no superficial crust
- customise with customer's logo
- good industrialisation
- more "handmade" presentation of the product
- good flexibility for development of new shapes, with the possibility of different weight and gauges
- possible steam cooking
- possible roast cooking



INOX MECCANICA®

TECHNOLOGY FOR THE FOOD PROCESSING INDUSTRY

Scheda tecnica Nutrafilm® 2141 solubile e 621 C**Descrizione:**

film commestibile composto da polisaccaridi naturali e acqua. Il film è rivestito con amido per migliorare la lavorabilità.

Istruzioni per l'etichetta:

per i prodotti lavorati con Nutrafilm® 621 C in Italia è da indicare nella lista degli ingredienti come stabilizzante: carragenina (E407). Per i prodotti lavorati con Nutrafilm® 2141 solubile se il ciclo è eseguito in modo corretto rimane pochissima carragenina sulla superficie, rendendo il prodotto più morbido e succoso.

Imballo:

il Nutrafilm® è disponibile in rotoli o fogli di varie larghezze e dimensioni.

Dati meccanici:

Resistenza alla rottura 110-120 Kg/cm² (ASTM D638)
Allungamento 35-45% (ASTM D638)
Spessore 38-46 µm

Dati batteriologici:

Carica microbiologica totale < 100 UFC/g
Muffe: Negativo
E.Coli: Negativo
Salmonella: Negativo

Immagazzinaggio:

I cartoni contenenti il prodotto devono essere immagazzinati in ambiente asciutto, NON refrigerato o a temperature sottozero.

Technical sheet Nutrafilm® 2141 water soluble and 621 C**Description:**

edible film made of natural polysaccharides and water. This film is covered with corn starch, in order to better machinability.

Instruction for label:

for product processed with Nutrafilm® 621 C, in Italy is necessary to add it in the list as stabilizer: carrageenan (E407). For product processed with Nutrafilm® 2141 water soluble, if the cycle is carried out properly, a very little quantity of carrageenan will stay on the product surface and will allow a more tender and pulpy product.

Packing:

Nutrafilm® is available in rolls and sheets of various width and dimension.

Technical data:

Breaking strenght 110-120 Kg/cm² (ASTM D638)
Stretching 35-45% (ASTM D638)
Thickness 38-46 µm

Bacteria data:

Total Micro-biological charge < 100 UFC/g
Mold: Negative
E.Coli: Negative
Salmonella: Negative

Storage:

The cases with Nutrafilm® has to be stored in a dry room, NOT refrigerated or temperature below zero celsius.

Disponibilita' e misure del Nutrafilm® 2141 solubile

| Larghezza fascia | Metri per rotolo | N° rotoli per confezione |
|------------------|------------------|--------------------------|
| 300 mm | 100 | 6 |
| 400 mm | 100 | 6 |
| 470 mm | 100 | 6 |
| 520 mm | 100 | 6 |
| 570 mm | 100 | 6 |

Disponibilita' e misure del Nutrafilm® 621 C non solubile

| Larghezza fascia | Metri per rotolo | N° rotoli per confezione |
|------------------|------------------|--------------------------|
| 300 mm | 100 | 6 |
| 400 mm | 100 | 6 |
| 470 mm | 100 | 6 |
| 570 mm | 100 | 6 |

Availability and measure of water soluble Nutrafilm® 2141 by our storage

| Width | Mt. per rool | N° rools per case |
|--------|--------------|-------------------|
| 300 mm | 100 | 6 |
| 400 mm | 100 | 6 |
| 470 mm | 100 | 6 |
| 520 mm | 100 | 6 |
| 570 mm | 100 | 6 |

Availability and measure of water non-soluble Nutrafilm® 621 C by our storage

| Width | Mt. per rool | N° rools per case |
|--------|--------------|-------------------|
| 300 mm | 100 | 6 |
| 400 mm | 100 | 6 |
| 470 mm | 100 | 6 |
| 570 mm | 100 | 6 |

