

Für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassene Präzisionsdüsen

Ohne Bedenken einsetzbar

Wie Materialien und Gegenstände beschaffen sein müssen, die direkt oder indirekt mit Lebensmitteln in Kontakt kommen, legt die Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 verbindlich fest. Die Präzisionsdüsen von Lechler, die unterschiedlichste Aufgaben bei der Produktion von Lebensmitteln übernehmen können, erfüllen neben den FDA-Vorgaben und anderen Richtlinien auch diese Rahmenverordnung.



Präzisionsdüsen von Lechler strahlen frisch gebackenes Brot mit Frischeglanz aus

Mit den Zielstrahlreinigern Intenseclean Hygienic lassen sich Behälter und Anlagen effizient und sauber reinigen

Eine in weiten Teilen automatisierte Produktion bringt es mit sich, dass Lebensmittel über den Fertigungsprozess hinweg mit einer Vielzahl an Materialien und Stoffen in Kontakt kommen. Cellophan-, Aluminiumfolie, Getränkeverpackungen, Abfüllschläuche, die Antihafbeschichtung eines Füllbehälters – ob ein Werkstoff für einen Lebensmittelkontakt geeignet ist, wird auf europäischer Ebene durch die Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 geregelt. Ergänzend sind allgemeine Anforderungen an die sogenannte Gute Herstellungspraxis (GMP) bezogen auf den Herstellungsprozess von Lebensmittelbedarfsgegenständen in der Verordnung (EG) Nr. 2023/2006 festgelegt. Seit 2004 ist die Einhaltung der Rahmenverordnung unmittelbar anwendbares und bindendes Recht in allen Mit-

gliedsstaaten der EU. Darüber hinaus ist innerhalb der Rahmenverordnung durch die Einzelmaßnahme der Verordnung (EU) Nr. 10/2011 die Beschaffenheit von Lebensmittelkontaktmaterialien aus Kunststoffen geregelt. Werkstoffe wie Metalle und Legierungen, Klebstoffe oder auch Elastomere sind nicht durch spezifische Einzelmaßnahmen reguliert.

Breites Sortiment an Düsentechnik

Selbstverständlich gilt die Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 auch für die Produkte von Lechler. Seit vielen Jahren ist das Unternehmen mit einem breiten Sortiment an Düsentechnik in der Nahrungsmittelbranche etabliert. Im Kern legt die Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004 fest, dass Materialien, die mit Le-

bensmitteln in Kontakt kommen, so beschaffen sein sollten, dass aus ihnen nach Möglichkeit keine Stoffe auf die Nahrungsmittel übergehen. Ist dies nicht völlig auszuschließen, dürfen das laut Artikel 3 der EU-Verordnung 1935/2004 nur so geringe Mengen sein, dass

- die menschliche Gesundheit nicht gefährdet wird
- keine unvermeidbare Veränderungen der Zusammensetzung des Lebensmittels die Folge sind
- und eine Beeinträchtigung der geruchlichen und geschmacklichen Eigenschaften des Produktes ausgeschlossen ist.



ANUGA FOOD TEC WIR FREUEN UNS AUF IHREN BESUCH:
KÖLN, 24. - 27. März. 2015
Halle 10.1, Stand A048/B049

DCS DAXNER CONTAINER SYSTEMS

Für kontaminationsfreies Handling von Pulvern und Granulaten

Daxner Container Systems DCS beinhalten Edelstahlcontainer in Hygienic Design, Container Befüllsysteme und Entleersysteme sowie Container-Transportsysteme (Fahrerlose oder Mechanische Transportsysteme).

- + KONTAMINATIONSFREIHEIT + HYGIENE
- + ENERGIEEFFIZIENZ + FLEXIBILITÄT

Leistungs- spektrum

Silos & Austragen | Dosieren & Verwiegen
Fördern | Mischen | Mahlen & Aufbereiten
Sieben | Entstauben | BIG-BAG Handling
Containersysteme DSC | Steuerungssysteme

ING. JOHANN DAXNER GMBH
WELS/AT, TEL +43 7242 44227 0
office@daxner.at

DAXNER INTERNATIONAL GMBH
LAUDA KÖNIGSHOFEN/DE, TEL +49 9343 644 0
info@daxner-international.de

www.daxner-international.com

> ZIELSTRAHLREINIGER <

Beseitigen hartnäckige Verschmutzungen

Mit den Zielstrahlreinigern Intenseclean Hygienic lassen sich Behälter und Anlagen effizient und sauber reinigen. Dank der vier besonders starken Vollstrahlen können auch schwierige Reinigungsaufgaben mit hartnäckiger Verschmutzung gelöst werden. Die Reiniger rotieren getriebegesteuert sowohl in horizontaler als auch in vertikaler Richtung. Dadurch wird eine flächige Abreinigung der Behälterwand gewährleistet. Die Reiniger können in jeder Einbaulage eingesetzt werden. Mit zwei unterschiedli-

chen Düsenbaugrößen werden Behälterdurchmesser von 8 bis 14 m abgedeckt. Aufgrund der Ausführung in Edelstahl und des hygienischen Designs sind die Zielstrahlreiniger Intenseclean Hygienic für die Verwendung in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie sowie in der Pharmaindustrie besonders geeignet. Mithilfe eines Rotationsüberwachungssensors lässt sich die ordnungsgemäße Funktion des Zielstrahlreinigers überwachen.

Klar definiert ist, dass sämtliche Lebensmittelbedarfsgegenstände diesen allgemeinen Anforderungen entsprechen müssen. Darüber hinaus ist die Rückverfolgbarkeit für alle Verarbeitungsstufen der Materialien zu gewährleisten. Ergänzend werden in der Regel auch die Vorgaben der FDA herangezogen, die Abschluss über die Konformität jener Werkstoffe geben, die für einen Lebensmittelkontakt geeignet sind. Sie finden in der Lebensmittelindustrie nahezu weltweit Beachtung. Dabei beziehen sich die Rahmenverordnung sowie die FDA-Vorgaben ausschließlich auf die Auswahl der Werkstoffe und grenzen sich klar von den Hygienic-Design-Richtlinien ab.

Erfüllen unterschiedliche Aufgaben

Von komplexen Reinigungsaufgaben über Anwendungen zur Produktbereitstellung bis hin zur Veredelung von Endprodukten finden Präzisionsdüsen von Lechler ein breites Aufgabefeld. Effiziente und für den Kontakt mit Lebensmitteln zugelassene Rotationsreiniger, Flachstrahl-, Voll- oder Hohlkegeldüsen werden beispielsweise zur Reinigung von Anlagen eingesetzt.

Direkter ist der Kontakt zwischen Düse und Produkt in einer Großbäckerei, wo Brot am Ende des Backvorgangs über spezielle Kunststoffdüsen nicht nur eine Kruste, sondern auch seinen aufgespritzten Frischeglanz erhält. Oder bei einem Hersteller von Fleisch-Patties, der mit Lechler-Düsen bei den nach Größe identischen Hackfleischprodukten über eine fein gesteuerte Flüssigkeitsverteilung Mindermergen ausgleicht.

In speziellen Waschanlagen befreien Vollkegeldüsen Gemüse von hartnäckigen Verunreinigungen wie Erde, Dünger oder von Schädlingsbekämpfungsmitteln. Und wenn aus der aufgespritzten Kakaosubstanz am Ende des

Bandes der Schokoüberzug eines Kindersnacks wird, kommt die Relevanz der Lebensmitteltauglichkeit von Materialien besonders deutlich zum Ausdruck.

Kunststoff- und Edelstahldüsen sowie entsprechendes Zubehör: Ein großer Teil der Produktpalette von Lechler ist für den Kontakt mit Lebensmitteln geeignet und erfüllt die Anforderungen der Rahmenverordnung (EG) Nr. 1935/2004, der FDA und den geltenden Einzelmaßnahmen. Die Konformität und damit die Unbedenklichkeit ist aus dem Produktkatalog ersichtlich und in den Bestellunterlagen durch den Abdruck der entsprechenden Logos kenntlich gemacht. Ferner wird auf den Begleitpapieren ausdrücklich auf die Eignung für Lebensmittelkontakt nach (EG)Nr. 1935/2004 oder FDA hingewiesen.

Sorgfältige Werkstoffauswahl

Die von Lechler eingesetzten Edelstähle haben sich seit Jahrzehnten in der Lebensmittelindustrie bewährt. Sie sind für den Lebensmittelkontakt geeignet und wurden nach den „Guide lines on Metals and Alloys“ ausgewählt. Anlagenhersteller können somit ganz sicher sein, dass Produkte von Lechler höchste Qualitätsstandards erfüllen und von ihnen keinerlei negative Beeinträchtigungen der zu produzierenden Lebensmittel ausgehen.

Halle 10.1, Stand F73

» prozestechnik-online.de/dei0315433

Autor



Matthias Hluchy
Produktmanager
Geschäftsbereich Industrie,
Lechler