



Case study

Noże do mielenia mięsa: optymalne bezpieczeństwo żywności

Techniczne środki pomocnicze do bezpośredniego kontaktu.

KLÜBER
LUBRICATION
your global specialist

Wyzwanie

W jaki sposób, w trosce o zdrowie konsumentów, zapewnić bezpieczeństwo produkcji żywności i wyeliminować źródła zanieczyszczeń MOSH/MOAH obecne w niektórych smarach H1? Aby zapobiegać stratom produkcyjnym i utracie wizerunku w oczach konsumentów ważne jest, aby zagwarantować bezpieczeństwo żywności poprzez stosowanie bezpiecznych produktów.

Korzyści

Wybierając rozwiązanie zaproponowane przez Klüber Lubrication, zakład przemysłowy uzyskał następujące korzyści:

- Eliminacja ryzyka zanieczyszczeń przez MOSH/MOAH
- Zmniejszenie strat produkcyjnych
- Zabezpieczenie antykorozyjne noży po ostrzeniu

Klient

Francuski zakład produkcyjny z branży rolno-spożywczej, który zajmuje się produkcją i pakowaniem mięsa mielonego. Korzysta ze środków smarnych do smarowania noży w młynkach, mikserach i krajalnicach.

Sytuacja wyjściowa

Każdego dnia noże smarowane były smarem z certyfikatem 3H, a następnie wyrzucano pierwsze 10 kilogramów przetworzonego mięsa ze względu na jego zanieczyszczenie. Pomimo tego wykryto obecność MOSH w produkcie końcowym.

Nasza propozycja ulepszeń

Zaproponowaliśmy klientowi nasz środek Klüberfood 4DC 32.

Zgodnie z Rozporządzeniem (WE) nr 1333/2008 Klüberfood 4DC 32 może być stosowany w produkcji żywności i mieć bezpośredni kontakt z produktem gotowym (nie ma zastosowania limit zanieczyszczeń wynoszący 10 ppm). Nie zawiera alergenów ani GMO, jest neutralny w smaku i zapachu. Składa się w 100% z produktów roślinnych.

Klüberfood 4DC 32 jest produkowany w fabryce posiadającej certyfikat BRC i nie zawiera oleju mineralnego. Jest zatem wolny od MOSH, MOAH i POSH. Posiada certyfikat halal i koszerności. Może być również stosowany jako zabezpieczenie antykorozyjne noży po ostrzeniu.

Rezultaty

Użycie środka
w 100%
pochodzenia
roślinnego

Redukcja ilości
zużywanego
smaru o
ponad 50%

Uniknięcie
wyrzucenia
+10 000 kg mięsa
rocznie

Pełne
bezpieczeństwo
produktu
końcowego

Klüberfood 4DC 32



Korzyści w skrócie

Bezpieczeństwo żywności dla finalnego produktu:

- ✓ Zgodność z rozporządzeniem (WE) nr 1831/2003
- ✓ Produkt wytwarzany zgodnie ze standardami BRC (The British Retail Consortium Standard)
- ✓ 100 % składników spożywczych, 100 % na bazie roślinnej

Higieniczna produkcja wysokiej jakości produktów spożywczych:

- ✓ Mniejsze ryzyko zanieczyszczenia produktu
- ✓ Nie wpływa na smak i zapach produktu końcowego

Obniżone koszty produkcji:

- ✓ Mniejsze zapotrzebowanie na techniczne środki pomocnicze w przetwórstwie ze względu na zoptymalizowane właściwości uwalniania

Wyprodukowany na bazie ekologicznych surowców:

- ✓ Nie zawiera oleju palmowego

Możliwe opakowania

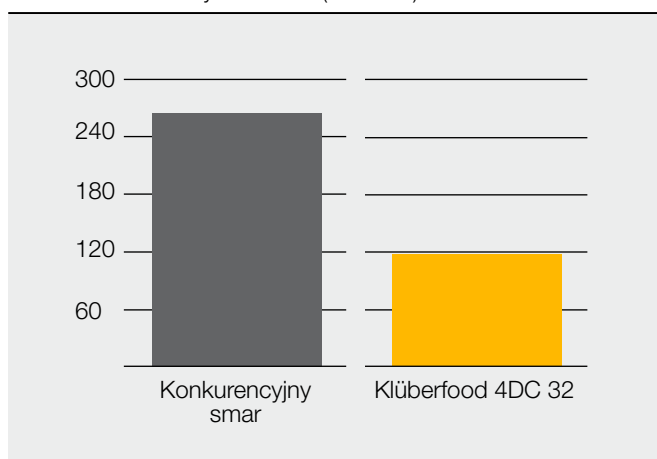
Opakowanie

Puszka 10 kg

Beczka 190 kg

Znaczące zmniejszenie zużycia smaru

Średnie roczne zużycie smaru (w litrach)



Wsparcie technologiczne dla przemysłu spożywczego

Klüberfood 4DC 32 jest środkiem oddzielającym, który został zaprojektowany do bezpośredniego kontaktu z produktami w przemyśle spożywczym.

Klüberfood 4DC 32 pomaga uniknąć odkładania się pozostałości produktów spożywczych na powierzchniach takich jak stal, stal nierdzewna, aluminium czy tworzywa sztuczne. Jednocześnie takie powierzchnie są chronione np. przed korozją oraz zużyciem.

Zgodność z przepisami dot. żywności



Ograniczenie wpływu produkcji na środowisko

- Surowce** Redukcja rocznego zużycia środków smarnych o ponad 50%
- Odpady** Znaczne zmniejszenie ilości wyrzucanego mięsa: 10 t/rok
- Zdrowie i bezpieczeństwo** Środek przeznaczony do bezpośredniego kontaktu z gotowym produktem, w 100% na bazie składników roślinnych

Potrzebują Państwo więcej informacji?

Aktualne karty charakterystyki można pobrać z naszej strony internetowej: www.klueber.com. Można je również zamówić za pośrednictwem naszego działu obsługi klienta.

Aby dowiedzieć się więcej...



Klüberfood 4DC – szeroka gama technicznych środków pomocniczych

Dzięki swoim innowacyjnym rozwiązaniom Klüber Lubrication oferuje nieoczekiwane wcześniej możliwości w zastosowaniach przemysłowych. Gama produktów Klüberfood 4DC jest w całości pochodzenia roślinnego i została zaprojektowana do bezpiecznego stosowania w zastosowaniach mających bezpośredni kontakt z produktami spożywczymi i ich opakowaniami.

Środki pomocnicze Klüberfood 4DC produkowane są w fabryce posiadającej certyfikaty IFS i BRC. Pozwalają uniknąć ryzyka zanieczyszczenia MOSH, MOAH i POSH, które mogą być obecne w niektórych smarach z certyfikatem NSF H1.

Obszar zastosowań	Piekarnictwo	Produkcja makaronu	Pakowanie	Produkcja gumy do żucia	Przetwórstwo mięsa	Wypiek ciastek
Produkt						
Klüberfood 4DC 11		✓	✓	✓	✓	
Klüberfood 4DC 13		✓	✓		✓	
Klüberfood 4DC 21			✓		✓	
Klüberfood 4DC 70 D						✓
Klüberfood 4DC 80 D	✓	✓		✓		✓
Klüberfood 4DC 42	✓					✓
Klüberfood 4DC 50	✓	✓	✓			✓
Klüberfood 4DC 32	✓			✓	✓	✓

Prawa autorskie do zdjęć: ©Shutterstock - ©iStock / vasilySmimov - ©fotolia / Vladimir Gerasimov - ©Adobe Stock / elnariz / Lucia_Jucci



Zapraszamy do obserwowania nas na LinkedIn i Youtube oraz pobrania naszej aplikacji MyKlüber

Wydanie PTH.05.23
Wydawca i prawa autorskie:
Klüber Lubrication France
10 à 16 allée Ducretet, 26000 Valence
www.klueber.com

Prawa autorskie do zdjęć:
©shutterstock / Salov Evgeniy
©Adobe Stock / elnariz

a brand of
FREUDENBERG