



Studiu de caz

Cuțite pentru tocat : siguranță alimentară optimă

Mijloace auxiliare de prelucrare pentru contact direct cu alimentele.

KLÜBER
LUBRICATION
your global specialist

Provocare

Când vine vorba de sănătatea consumatorilor, cum putem asigura siguranța procesului și cum putem elimina sursele de contaminare cu MOSH/MOAH în anumiți lubrifianți H1? Pe lângă pierderea producției, afectarea imaginii companiei poate avea consecințe grave. Prin urmare, este esențial să garantăm siguranța alimentară prin utilizarea unor produse sigure.

Avantaje

Prin alegerea soluției Klüber Lubrication, unitatea industrială a reușit să obțină:

- Eliminarea riscului de contaminare cu MOSH / MOAH
- Reducerea pierderilor de producție
- Protecție anticorozivă după ascuțire

Compania

Producător francez din industria agroalimentară, produce și ambalează carne tocată. Printre aplicații se numără lubrifierea cuțitelor din tocătoare, mixere și feliatoare.

Situația inițială

În fiecare zi, cuțitele sunt lubrifiate cu o unsoare certificată 3H. Primele 10 kilograme de carne murdară sunt aruncate sistematic. În ciuda acestor precauții a fost detectată prezența MOSH în produsul finit.

Îmbunătățiri sugerate

În conformitate cu Regulamentul european nr. 1333/2008, Klüberfood 4DC 32 poate fi utilizat în producția de alimente procesate și poate fi în contact direct cu produsul finit; nu este afectat de limita de contaminare de 10 ppm. Fără alergeni, fără OMG, neutru în gust și miros, acest adjuvant de procesare este fabricat din produse 100% vegetale. Klüberfood 4DC 32 este produs într-o fabrică certificată BRC și nu conține ulei mineral. Prin urmare, este lipsit de MOSH, MOAH și POSH.

Certificat Halal și Kosher, Klüberfood 4DC 32 poate fi folosit și pentru a proteja cuțitele împotriva coroziunii după ascuțire.

Rezultate

Produs auxiliar
tehnologic 100%
de origine vegetală

Reducerea cu
peste 50% a
cantităților de
lubrifianț

Evitarea a +10.000
kg de carne
aruncată pe an

Contact direct și
sigur cu produsul
finit

Klüberfood 4DC 32



Beneficiile dumneavoastră pe scurt

Siguranța alimentară pentru produsele dumneavoastră finite:

- ✓ Conformitatea cu Regulamentul european nr. 1333/2008
- ✓ Produs într-o fabrică certificată BRC
- ✓ 100% ingrediente de calitate alimentară, 100% de origine vegetală

Producerea în condiții de igienă a produselor alimentare de înaltă calitate:

- ✓ Reducerea riscului de contaminare
- ✓ Gust și miros neutru

Reducerea costurilor de operare:

- ✓ Cantități necesare reduse datorită proprietăților optimizate de desfacere

Utilizarea de materii prime durabile:

- ✓ Fără ulei de palmier

Opțiuni de ambalare

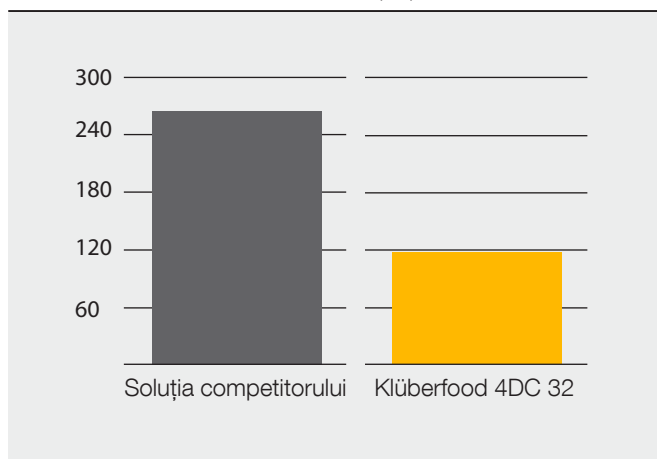
Ambalaj

Cutie 10 kg

Butoi 190 kg

Reducerea semnificativă a consumului de lubrifiant

Consumul mediu anual de lubrifiant (litri)



Produs tehnologic auxiliar pentru industria agroalimentară

Klüberfood 4DC 32 este un agent de degajare special conceput pentru a maximiza siguranța atunci când intră în contact direct cu produsele alimentare. Klüberfood 4DC 32 ajută la prevenirea acumulării de produse alimentare pe suprafețe precum oțel, oțel inoxidabil, aluminiu, plastic etc.

În același timp, aceste suprafețe sunt protejate împotriva coroziunii.

Conformitate alimentară



Reducerea impactului asupra mediului al mașinilor de tocat și de tranșat

Materii prime



Reduce consumul anual de lubrifiant cu peste 50%.

Deșeuri



Reducerea drastică a cantității de carne aruncată la gunoi: 10 t/an

Sănătate și siguranță



Produs auxiliar tehnologic 100% vegetal pentru contactul direct cu produsul finit

Aveți nevoie de mai multe informații?

Se pot solicita fișe de date de securitate actualizate prin intermediul site-ului nostru www.klueber.com. De asemenea, le puteți obține prin contactele dumneavoastră obișnuite.

Pentru a afla mai multe...



Klüberfood 4DC - o gamă completă de produse auxiliare de procesare

Cu soluția sa inovatoare, Klüber Lubrication aduce în aplicațiile industriale posibilități nemaivăzute până acum. Gama Klüberfood 4DC este în întregime pe bază de plante și este concepută pentru a fi utilizată în siguranță pentru aplicațiile care intră în contact direct cu produsele alimentare și ambalajele acestora.

Prođuși într-o fabrică certificată IFS și BRC, acești adjuvanți de procesare vă ajută să evitați riscurile de contaminare cu MOSH, MOAH și POSH, care sunt potențial prezente în anumiți lubrifianți certificați NSF H1.

| Domeniul de utilizare | Panificație | Paste | Ambalare | Gumă de mes- tecat | Carne | Biscuiți |
|-----------------------|-------------|-------|----------|-----------------------|-------|----------|
| Produs de referință | | | | | | |
| 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 | ✓ | | | ✓ | | ✓ |

Copyrights : ©Shutterstock - ©iStock / vasilySmimov - ©fotolia / Vladimir Gerasimov - ©Adobe Stock / elnariz / lucia_lucci



Urmăriți-ne pe LinkedIn și YouTube și descărcați aplicația noastră MyKlüber

Ediția PTH.05.23
 Editor și drepturi de autor :
 Klüber Lubrication France
 10 à 16 allée Ducretet, 26000 Valence
www.klueber.com

Copyrights
 ©shutterstock / Salov Evgeniy
 ©Adobe Stock / elnariz

a brand of
FREUDENBERG