



Etude de cas

Couteaux de hachoirs : sécurité alimentaire optimale

Auxiliaires technologiques pour contact direct.

KLÜBER
LUBRICATION
your global specialist

Challenge

Pour la santé des consommateurs, comment être acteur de la sécurité des process et éliminer les sources de contamination par MOSH/MOAH présents dans certains lubrifiants H1 ? Au-delà de la perte de production, la dégradation de l'image de marque peut-être lourde de conséquences. Il est donc primordial de garantir la sécurité alimentaire par l'utilisation de produits sûrs.

Avantages

En choisissant la solution Klüber Lubrication, le site industriel a pu obtenir :

- La suppression des risques de contamination par MOSH / MOAH
- Une réduction de la perte de production
- Une protection anti-corrosion après affûtage



Entreprise

Industriel français de l'industrie agroalimentaire, l'usine produit et conditionne de la viande hachée. Les applications concernées comprennent la lubrification des couteaux de hachoirs, mélangeurs et trancheurs.



Situation initiale

Tous les jours, la lubrification initiale des couteaux est effectuée avec une graisse certifiée 3H. Les 10 premiers kilos de viande souillés de graisse sont systématiquement jetés. Malgré cette précaution, la présence de Mosh dans le produit fini a été détectée par notre client.



Proposition d'amélioration

Conformément à la réglementation Européenne No. 1333/2008, **Klüberfood 4DC 32** peut être utilisé lors de la production d'aliments transformés et peut être en contact direct avec le produit fini ; il n'est pas concerné par la limite de contamination de 10 ppm. Sans allergène, sans OGM, neutre en goût et en odeur, cet auxiliaire technologique est composé à 100% de produits végétaux. **Klüberfood 4DC 32** est fabriqué dans une usine certifiée BRC et ne contient pas d'huile minérale. Il est donc exempt de MOSH, MOAH et POSH

Certifié Halal et Kascher, **Klüberfood 4DC 32** peut également être utilisé en protection anti-corrosion des couteaux après affûtage.

Résultats

Auxiliaire
technologique
100% végétal

Réduction de
plus de 50%
des quantités de
lubrifiant

+10.000 kg de
viande mise au
rebus évités par an

Contact direct
avec le produit fini
sécurisé

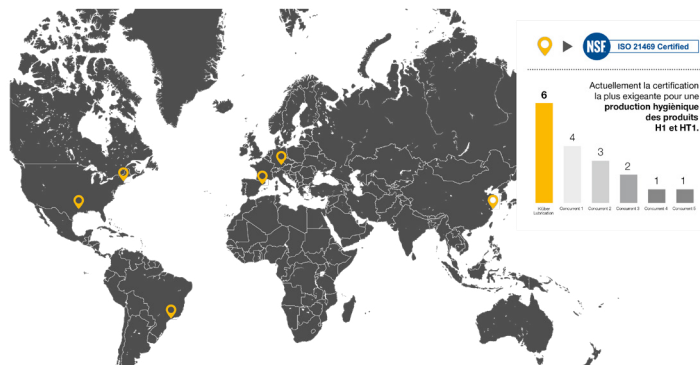
Une solution durable



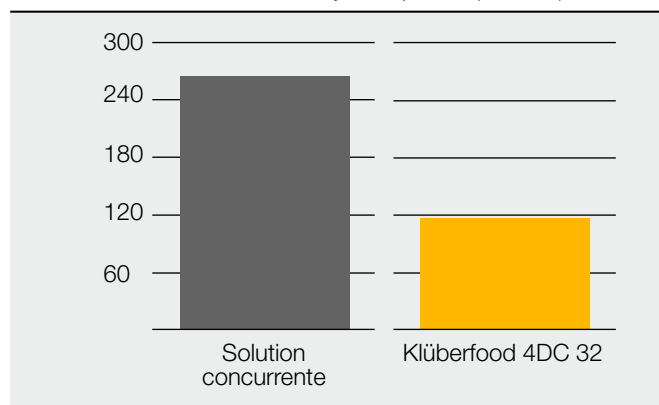
Klüberfood 4DC - une gamme complète d'auxiliaires technologiques

Avec sa solution innovante, Klüber Lubrication apporte aux applications industrielles des possibilités jusqu'alors insoupçonnées. La gamme **Klüberfood 4DC** est entièrement végétale et conçue pour être utilisée en toute sécurité sur des applications en contact direct avec les produits alimentaires et leurs emballages.

Produits dans une usine certifiée IFS et BRC, ces auxiliaires technologiques vous permettent de vous affranchir des risques de contamination par les MOSH, MOAH et POSH potentiellement présents dans certains lubrifiants certifiés NSF H1.



Consommation de lubrifiant moyenne par an (en litres)



Réduction de l'impact environnemental des hachoirs et trancheurs

Matières premières



Réduction de la consommation annuelle de lubrifiant de plus de 50%

Déchets



Réduction drastique de la quantité de viande mise au rebus : 10 t/an

Santé / sécurité



Auxiliaire technologique 100% végétal pour un contact direct avec le produit fini



Suivez-nous sur LinkedIn et YouTube et téléchargez notre application MyKlüber