

# Prezentare generală a termenilor și a definițiilor din industria alimentară A-Z

**K**lüber Lubrication este unul din principalii producători de lubrifianți speciali din lume.

În special în industria alimentară și a băuturilor, lubrifianții trebuie să fie siguri pentru consumator și să aibă aceeași performanță ca și lubrifianții convenționali.

V-am rezumat unele dintre cele mai uzitate definiții:

## Alergeni

Toți lubrifianții H1 de la Klüber Lubrication sunt testați din punctul de vedere al riscurilor transmiterii de alergenii. Trebuie să se evite contactul cu alimentele al lubrifianților care nu au cel puțin înregistrare H1. O transmitere a ingredientelor lubrifianților la aliment trebuie evitată dacă lubrifianțul NU este testat pentru posibili alergenii conform VO 1169/2011.

Legislatorul a emis reglementarea EU-VO 1169/2011 din data de 25 Octombrie 2011 cu privire la declararea ingredientelor alergene de pe etichete pentru a proteja consumatorul împotriva alergenilor alimentari. Conform anexei II la reglementare, următoarele aspecte țin de alergenii:

- cerealele glutinoase, în special grâu, secară, orz, ovăz, alac, kamut și speciile hibride ale acestora, precum și produsele din acestea
- crustacee, moluște și produse ale acestora
- pește din produse din pește
- ouă și produse din ouă
- arahide, boabe de soya, semințe de susan și produsele obținute din acestea
- lapte și lactatele (care includ lactoză)
- alune comestibile, în special migdale (*Amygdalus communis L.*), alune de

pădure (*Corylus avellana*), nuci (*Juglans regia*), caju (*Anacardium occidentale*), nuci pecan (*Carya illinoensis* (Wangenh.) K. Koch.), nuci de Brazilia (*Bertholletia excelsa*), fistic (*Pistacia vera*), nuci de Macadamia (*Macadamia ternifolia*) și produse ale acestora

- rădăcină de țelină și produse ale acestuia
- muștar și produse ale acestuia
- dioxid de sulf și sulfiți cu concentrații de peste 10mg/kg sau 10mg/l din totalul de SO<sub>2</sub> din produsele care se pot consuma imediat, sau în starea inițială se repatriază produsele în conformitate cu instrucțiunile producătorului
- lupin sau produse cu lupin

Confirmăm faptul că alergenii menționați mai sus nu fac parte din formula produselor noastre din gama lubrifianților alimentari (**formularea se extinde doar pentru lubrifianții H1**)

## H1 – Lubrifianții H1

Lubrifianții H1 trebuie utilizați dacă, din motive tehnice, pot avea loc contacte inevitabile cu alimentele. Aceștia se aplică și pentru producătorii de hrană pentru animale. Lubrifianții H1 îndeplinesc cerințele legilor alimentare, nu sunt dăunători sănătății sau gustului și sunt fără miros. Aceștia nu trebuie să ofere un habitat pentru microorganisme și trebuie să se asigure că nu se produc vapori ai lubrifianților și că nu se transferă niciun miros, nicio culoare sau vreă substanță de aromatizare alimentelor.

Pentru a reduce riscul de utilizare a lubrifianțului greșit, recomandăm clienților noștri din industria alimentară să utilizeze doar lubrifianți cu aprobare H1. Acest lucru are și un efect pozitiv asupra conceptului HACCP al companiei, care identifică, moni-

torizează și documentează fiecare pas din procesul de producție care ar putea duce la contaminarea alimentelor. Altfel, și costurile de depozitare sunt reduse.

## H2 – Lubrifianții H2

NU au voie să intre în contact cu alimentele. Aceștia nu îndeplinesc reglementările HACCP. Utilizarea acestora în industria alimentară este posibilă doar în procesele de producție închise.

**3H** etichetează lubrifianții și lubrifianții care eliberează mucegaiuri care intră în contact cu alimentele. Cantitatea permisă de lubrifianți în procesul alimentar este determinată de către FDA.

**HACCP** (=Hazard Analysis and Critical Control Points = Analiza Riscului și Punctelor Critice de Control) este un instrument de prevenție clar structurat pentru a evita amenințările privind alimentele, care ar putea îmbolnăvi consumatorul.

Conceptul HACCP pretinde o analiză a tuturor pericolelor din exploatare, precum și o investigare a tuturor punctelor critice și a determinării măsurilor de prevenție pentru a evita contaminarea. Un element al HACCP este aplicarea lubrifianților care să fie potriviți și aprobați pentru acele suprafețe. Reglementarea Europeană (EC) 852/2004, articolul 5 obligă producătorii de alimente la instalarea, practicarea și adaptarea continuă a sistemului de autocontrol HACCP, cu dovezi ale controalelor pentru autoritățile de reglementare.

## Prezentare generală a termenilor și a definițiilor din industria alimentară A-Z

### HALAL și KOSHER

Legile privind alimentația populației evreiești și a musulmanilor reglementează alimentele și producția acestora. Din acest motiv, avem peste 100 de lubrifianți H1 care sunt halal și kosher.

### ISO 21469 - Standardul de igienă

Este o normă internațională, care determină toate cerințele de igienă cu privire la întregul ciclu de viață al lubrifianțului H1. Acesta determină, de exemplu, producția, îmbutelierea, depozitarea, ambalarea și utilizarea. NSF a dezvoltat un sistem de certificare, care conține o inspecție anuală de către un auditor NSF. Acesta verifică respectarea cu strictețe a cerințelor de igienă în timpul producției lubrifianțului H1. Klüber Lubrication este una din primele companii din Europa și prima companie din America de Nord cu o certificare ISO 21469.

NSF este o organizație din SUA, care înregistrează lubrifianți internaționali H1 și care publică liste cu companii certificate. Producătorul lubrifianțului dă produsul său către NSF pentru certificare H1. Acesta trebuie să utilizeze ingredientele care corespund cerințelor Administrației Alimentelor și a Medicamentelor din America (FDA).

Simbolul „Înregistrat NSF” este așezat pe etichetele certificate și ajută la identificarea produselor H1.



### NSF K1 și K3

sunt certificări pentru agenți de curățare și degresare în baza solvenților pentru industria alimentară. Acele produse sunt pentru curățarea pieselor utilajelor și conservarea acestora și pentru îndepărtarea uleiului vechi și a resturilor de unsoare din zona de producție. Agentul de curățare ajută la detașarea reziduurilor de lipici și de silicon, precum și pentru prepararea suprafețelor adezive. După aceea, suprafețele trebuie să fie curățate cu un agent de curățare permis și cu apă potabilă. Toate reziduurile și mirosurile trebuie să fie eliminate complet, înainte să intre în contact cu alimentele sau cu ambalajele.

### MOSH și MOAH – ce înseamnă?

Aceste definiții se referă la contaminările cu ulei mineral. Mai exact: este vorba despre contaminările cu hidrocarburi de ulei mineral saturat (MOSH), precum și cu hidrocarburi de ulei mineral aromatic (MOAH). Însă, deseori motivul pentru contaminarea alimentelor nu este tipul de lubrifianț utilizat. Spre exemplu, contaminarea poate rezulta din materialul de ambalare reciclat din ziar imprimat cu cerneală.

Lubrifianții cu înregistrare H1 pot intra în contact cu alimentele neintenționat, deci doar ocazional. Limita maximă este stabilită la 10 mg de lubrifianț/kg de aliment de către agenția FDA din Statele Unite. Așadar, pentru o producție adecvată, se poate presupune că niciun lubrifianț nu intră în contact cu alimentul produs. Acest fapt previne și contaminarea cu MOSH/MOAH datorită lubrifianțului utilizat. În plus, Klüber Lubrication urmează recomandările Autorității Europene pentru Siguranța Alimentară (EFSA), care sunt exprimate de către Comisia privind contaminanții din lanțul alimentar

Evaluarea noastră privind riscurile lubrifianților care conțin MOSH/MOAH în rețetă a demonstrat, în cadrul calculului privind contactul direct cu alimentele, faptul că valorile delimitative discutate de Ministerul German al Alimentelor și al Agriculturii, de 2 mg de MOSH și 0,5 mg de MOAH per kg de aliment, precum și valoarea maximă prescrisă de FDA de 10 ppm de lubrifianț, nu duc la valori excedentare în ceea ce privește compușii de hidrocarburi menționați în alimentele contaminate. Având în vedere multitudinea incertitudinilor în ceea ce privește contaminarea MOSH/MOAH, recomandăm să permiteți desfășurarea unor evaluări ale riscurilor direct de către specialiștii noștri.

**Pentru mai multe informații și întrebări, specialiștii noștri vă stau întotdeauna la dispoziție!**

**Klueber Lubrication Romania SRL  
Strada Autogarii 1, Office 1, Etaj 1  
550135 Sibiu, Romania**

**Tel.: +40 377 702 1440  
customerservice@ro.klueber.com  
www.klueber.ro**