



Případová studie

Mlýnky na maso: optimální bezpečnost potravin

Technologické pomocné látky pro přímý kontakt.

KLÜBER
LUBRICATION
your global specialist

Výzva

Jak můžeme v zájmu zdraví spotřebitelů zajistit bezpečnost procesů a eliminovat zdroje kontaminace MOSH/MOAH v některých mazivech H1? Kromě ztráty výroby může mít vážné důsledky i poškození image značky. Je proto nezbytné zaručit bezpečnost potravin používáním bezpečných výrobků.

Výhody

Výběrem řešení Klüber Lubrication byl průmyslový závod schopen dosáhnout:

- Eliminaci rizika kontaminace MOSH / MOAH.
- Snížení výrobních ztrát
- Antikorozní ochrany po broušení nožů mlýnků



Společnost

Francouzský výrobce v zemědělsko-potravinářském průmyslu vyrábí a balí mleté maso. Mezi aplikace patří mazání nožů v mlýncích, mixérech a kráječích.



Situation initiale

Každý den se nože mažou mazivem s certifikací 3H. Prvních 10 kilogramů masa znečištěného mazivem s tukem systematicky vyhazují. Navzdory tomuto opatření byla v hotovém výrobku zjištěna přítomnost MOSH.



Návrh na zlepšení

V souladu s evropským nařízením č. 1333/2008 lze přípravek Klüberfood 4DC 32 používat při výrobě zpracovaných potravin a může být v přímém kontaktu s hotovým výrobkem; není dotčen limitem kontaminace 10 ppm. Tato technologická pomůcka neobsahuje alergeny, GMO, je neutrální chuti a vůně a je vyrobena ze 100% rostlinných produktů. Klüberfood 4DC 32 se vyrábí v závodě s certifikací BRC a neobsahuje minerální oleje. Neobsahuje tedy MOSH, MOAH a POSH.

Produkt Klüberfood 4DC 32, certifikovaný jako halal a košer, lze také použít k ochraně nožů proti korozi po broušení.

Výsledky

Technologické pomocné látky 100 % rostlinného původu

Snížení množství maziva o více než 50 %

+10 000 kg vyřazeného masa ročně.

Přímý kontakt s bezpečným hotovým výrobkem

Klüberfood 4DC 32



Přehled vašich výhod

Bezpečnost potravin pro vaše hotové výrobky:

- ✓ Soulad s evropským nařízením č. 1333/2008
- ✓ Vyrobeno v závodě s certifikací BRC
- ✓ 100 % potravinářských surovin, 100 % rostlinného původu

Hygienická výroba vysoce kvalitních potravinářských výrobků:

- ✓ Snížené riziko kontaminace
- ✓ Chuťově a pachově neutrální

Snížení provozních nákladů:

- ✓ Snížení potřebného množství díky optimalizovaným vlastnostem při odformování

Používání udržitelných surovin:

- ✓ Bez obsahu palmového oleje

Technologická pomoc pro potravinářský průmysl

Klüberfood 4DC 32 je separační prostředek speciálně navržený pro maximální bezpečnost při přímém kontaktu s potravinami.

Klüberfood 4DC 32 pomáhá zabránit hromadění potravin na površích, jako je ocel, nerezová ocel, hliník, plast atd. Zároveň tyto povrchy chrání před korozí.

Možnosti balení

Balení

Soudek/kanistr 10 kg

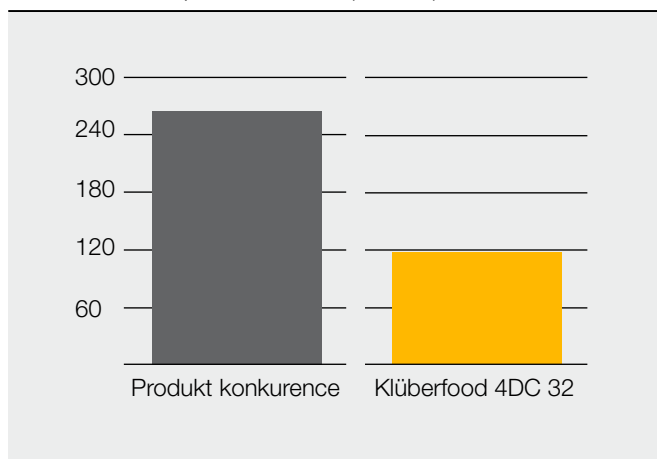
Sud 190 kg

Shoda s potravinami



Výrazné snížení spotřeby maziva

Průměrná roční spotřeba maziva (v litrech)



Snížení dopadu mlýnků a kráječů na životní prostředí

- Vstupní suroviny** Snižuje roční spotřebu maziva o více než 50 %.
- Odpady** Výrazné snížení množství vyhozeného masa: 10 t/rok
- Zdraví a bezpečnost** Pomocný technologický prostředek na 100% rostlinné bázi pro přímý kontakt s hotovým výrobkem

Potřebujete více informací?

Aktuální bezpečnostní listy si můžete vyžádat na našich webových stránkách www.klueber.com. Můžete je také získat u svých kontaktů - zástupců společnosti Klüber Lubrication.

Chcete-li se dozvědět více...



Klüberfood 4DC - kompletní sortiment pomocných technologických prostředků

Tímto inovativním řešením otevírá společnost Klüber Lubrication dosud netušené možnosti pro průmyslové aplikace. Řada Klüberfood 4DC je zcela založena na rostlinné bázi a je určena pro naprosto bezpečné použití v aplikacích, které přicházejí do přímého styku s potravinářskými výrobky a jejich obaly.

Tyto pomocné technologické látky vyrobené v továrně s certifikací IFS a BRC vám pomohou vyhnout se riziku kontaminace látkami MOSH, MOAH a POSH, které jsou potenciálně přítomny v některých mazivech s certifikací NSF H1.

Oblast aplikace	Pečivo	Těstoviny	Obalové materiály	Žvýkačky	Maso	Sušenky
Referenční 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	✓			✓	✓	✓

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



Sledujte nás na LinkedIn a YouTube a stáhněte si naši aplikaci MyKlüber

Edice PTH.05.23
Vydavatel a autorská práva:
Klüber Lubrication France
10 à 16 allée Ducretet, 26000 Valence
www.klueber.com

Copyrights
©shutterstock / Salov Evgeniy
©Adobe Stock / elnariz

a brand of
FREUDENBERG