

Nyhed

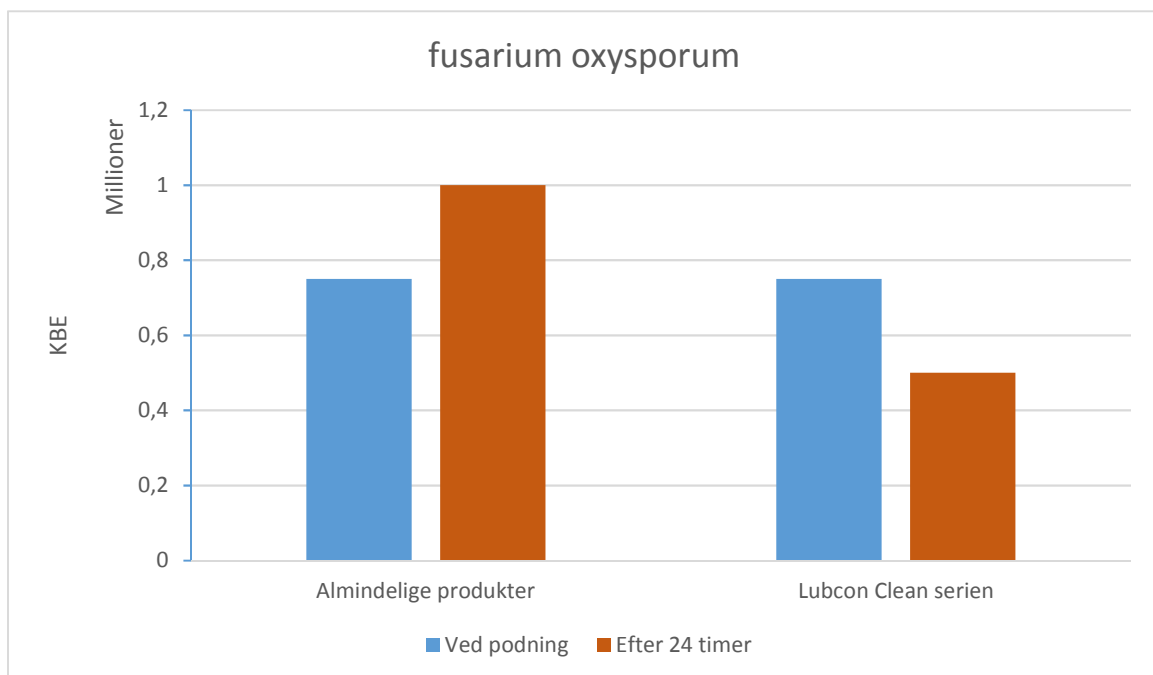
Af Per Sommer
 A.H. International A/S

H1 smøring med antimicrobiale additiver:

Produktion af levnedsmidler kræver en meget høj standard af hygiejne. For at formindske biologiske, kemiske eller fysiske risici blev konceptet HACCP udviklet (Hazard Analysis Critical Control Point) for at sikre forbrugersikkerheden. Dette har igen medført internationale hygiejniske regulativer f.eks. Feed Hygiene Regulation (EC) No 852/2004 i Europa og FDA 21 CFR110 i USA. Dette indbefatter også det Europæiske Machinery Directive 2006/42/EC for konstruktion af maskiner til fødevarer industrien. Som et resultat er f.eks. NSF H1 godkendelse tvunget for alle smøremidler, der ved en tilfældighed kan komme i berøring med levnedsmidler. (Risiko Klasse A). Ligeledes er der specifikationer for klassificeringer H1, H3, 3H og HT1.

Det Europæiske Maskindirektiv 2006/42/EC (Annex1 sektion 2.1.2) forlanger også, at instruktioner af maskiner skal indeholde anbefalede produkter og metoder for rensning, desinfektion og skylning af maskinen.

I praksis har det vist sig, at f.eks. kuglelejer ikke uden videre kan rengøres, og er derfor nemt udsat for mikrobe bakterielle angreb. Derfor har Lubcon's research og udviklings laboratorier ledet af Dr. Marin Wünsch udviklet en serie smøremidler H1 certificeret med udvalgte antimicrobiale additiver. Produkterne har betegnelsen Turmosion LMI 5000 Clean eller Turmosynth Grease ALN Clean Serierne.



17.04.2018

Udvikling af de nye produkt serier har været meget krævende, idet både de fysiske forhold og antallet af mikroorganismer skulle studeres og undersøges grundigt.

Se venligst nedenstående sammenligning mellem konventionelle H1 produkter og H1 produkter med antimicrobiale additiver.

Det bør nævnes at den nye serie med antimicrobiale additiver reducerer bakterieangreb og ligeledes, at olie ikke kan anvendes som hudcreme.

Produkterne forhandles i Danmark af A.H. International A/S

For nærmere information: Tlf. + 45 75 50 11 00