

Materialien und Einsatzbeispiele

Transportriemen für die Lebensmittelindustrie

Die hydrolysebeständigen BEHAbelt Transportriemen und Flachbänder für die Lebensmittelindustrie wurden speziell für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln entwickelt.

Wichtige Eigenschaften auf einen Blick:

- FDA/EC/BfR-konform
- Besonders hohe Lebensdauer im Nassbereich
- Sehr gute Hydrolyse- und Mikrobenbeständigkeit
- Besonders gute Verschweißbarkeit
- Alle Rund- und Keilriemen auf Anfrage auch mit Zugträger erhältlich
- Mit glatter und leicht gerauter Oberfläche erhältlich
- Alle BEHAbelt Riemen in PU 80 A transparent/ orange und TPE Polyester aus unserem Standardprogramm sind ebenfalls für die Anwendung in der Lebensmittelindustrie geeignet.

Materialien/Qualitäten:

- PU 70 A (ca. 76° Shore A) transparent
- PU 75 A (ca. 80° Shore A) himmelblau
- PU 80 A (ca. 84° Shore A) ultramarinblau/ transparent/ orange
- PU 85 A (ca. 88° Shore A) saphirblau
- Sonderprofile und weitere Shore-Härten auf Anfrage



Pizzatransportanlage



Transportanlage für Käse



Verpackungsanlage mit T-Profil

WISSENSWERTES

Richtlinien für Kunststoffe mit Kontakt zu Lebensmitteln

Für die Anwendung von Materialien und Gegenständen, die für den direkten Kontakt mit Lebensmitteln bestimmt sind, gelten länderspezifische sowie überregionale Verordnungen.

Generell müssen alle Produkte mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln so hergestellt werden, dass bei bestimmungsgemäßem Einsatz keine gesundheitsgefährdende oder sonstige unvermeidbare Veränderung des Lebensmittels eintreten kann.

FDA Richtlinie „Title 21: Code of Federal Regulations“

Die staatliche, amerikanische Gesundheitsbehörde FDA („Food and Drug Administration“) ist die weltweit bekannteste Behörde für Verbraucherschutz. Sie regelt innerhalb Ihrer Richtlinie „Title 21: Code of Federal

Regulations“ die Freigabe für die Verarbeitung von Rohstoffen und Produkten der Lebensmittelindustrie.

EC Richtlinie 1935/2004 bzw EU VO Nr. 10/2011

Der Ordnungsrahmen der Europäischen Union EC 1935/2004 (bzw. EU VO Nr. 10/2011) für alle Materialien mit direktem Kontakt zu Lebensmitteln sowie deren spezielle Verordnung 2002/72/EC für Additive reglementiert die Zusammensetzung von Kunststoffen, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Diese Gesetzgebung basiert auf sogenannten „Positiv-Listen“ in denen alle Substanzen und deren mögliche Beschränkungen geführt werden. Ausschließlich Substanzen aus den „Positiv-Listen“ dürfen für die Herstellung von Kunststoffen mit Kontakt zu Lebensmitteln verwendet werden.

Des Weiteren ist der Nachweis zu globaler und spezifischer Migration zu führen, was je nach Anwendung unterschiedlich gefordert bzw. ausgelegt sein kann.

BfR Empfehlung „Kunststoffe im Lebensmittelverkehr“

Das Bundesinstitut für Risikobewertung (BfR, früherer BgVV) wurde zur Stärkung des gesundheitlichen Verbraucherschutzes gegründet und erarbeitet wissenschaftliche Empfehlungen und anerkannte Orientierungshilfen für mögliche Gesundheitsrisiken durch Stoffe, die mit Lebensmitteln in Kontakt kommen. Diese Empfehlungen sind in den „Empfehlungen im Rahmen des Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände und Futtermittelgesetzbuches (LFGB)“, auch bekannt als „Kunststoff-Empfehlungen“, gelistet.