PRESSEMITTEILUNG 30.07.2015

Lebensmittelsauberes Handling

Vakuumspezialist guédon präsentiert auf der MOTEK blaue Silikonsauger für Lebensmittel zertifiziert nach der strengen Richtlinie EU 1935/2004

NÜRNBERG _ Werkstoffe, die mit Lebensmitteln in Berührung kommen, verlangen nach besonders strengen Anforderungen an Zusammensetzung und Migrationsverhalten. Seit Einführung der EU-Verordnung 1935/2004 haben sich diese Anforderungen nochmals verschärft und parallel dazu hat auch die Nachfrage nach solchermaßen EU-zertifizierten Werkstoffen stark zugenommen.

Der Vakuumspezialist guédon pneumatik &automation kann bereits entsprechende nach EU 1935/2004 zertifizierte Vakuumsauger für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie liefern. Auf der MOTEK 2015 präsentiert guédon Vakuumsauger aus Silikon, die speziell diese aktuellen strengen EU-Richtlinien erfüllen.

Bisher lag solchen Produkten lediglich die amerikanische FDA-Lebensmittelrichtlinie zugrunde. Sie erlaubt, einen Werkstoff einmalig isoliert zu zertifizieren und daraus dann verschiedenste Produkte für unterschiedliche Anwendungen im Lebensmittelbereich zu fertigen.
Die EU 1935/2004-Richtlinie hingegen schreibt vor, dass jede Vakuumsauger-Reihe und ihre sämtlichen Varianten im Labor bezüglich des Migrationsverhaltens in Verbindung mit bestimmten Lebensmitteln aufwendig untersucht und zertifiziert werden müssen.
Die aktuell vorgestellten blauen Silikonsauger für halbfeste Lebensmittel aus dem Hause guédon haben solche Prüfungen bereits erfolgreich durchlaufen: Sie dürfen in den unterschiedlichen Größen beim Handling von Molkereiprodukten und Schokolade eingesetzt werden.