

# Mehr Lebensmittelsicherheit mit technischen Verarbeitungshilfsstoffen

## Klüberfood 4DC als Alternative zu NSF 3H Schmierstoffen

Die Produktionsprozesse in der Lebensmittelindustrie sind vielfältig. Neben dem hohen Anspruch an Maschinen und Anlagen wird ein besonderes Augenmerk auf die Lebensmittelsicherheit gerichtet. Insbesondere Anwendungen mit direktem Lebensmittelkontakt bedeuten für das Qualitätsmanagement eine große Herausforderung. In der Praxis werden für diese Anwendungen oft Schmierstoffe mit einer NSF 3H Registrierung genutzt, die jedoch nicht uneingeschränkt verwendet werden dürfen. Eine mögliche Alternative bieten die technischen Verarbeitungshilfsstoffe aus der Klüberfood 4DC-Reihe.

Warum Sie Klüberfood 4DC anstelle von NSF 3H Schmierstoffen verwenden sollten:

### Technische Verarbeitungshilfsstoffe

sind Stoffe, die für die Herstellung von Lebensmitteln verwendet werden und ins Endprodukt gelangen können, aber nicht als Zutat dem Verbraucher gegenüber deklariert werden müssen.

- **Regularien:** Technische Verarbeitungshilfsstoffe sind in der EC (Nr.) 1333/2008 für Lebensmittelzusatzstoffe definiert.

- **Produktzusammensetzung:** Sie bestehen zu 100 % aus Inhaltsstoffen in Lebensmittelqualität auf pflanzlicher Basis.

- **Lebensmittelsicherheit:** Technische Verarbeitungshilfsstoffe unterstützen das HACCP\*-Management durch die Verringerung des Kontaminationsrisikos (MOSH/MOAH)\*\* und erhöhen somit die Lebensmittelsicherheit. Sie haben keinen Einfluss auf die Qualität des fertigen Lebensmittels.

- **Herstellung:** Die Produktion von technischen Verarbeitungshilfsstoffen erfolgt unter strengen Bedingungen – ähnlich zu denen der Lebensmittelproduktion. Produziert werden sie in einem BRC-zertifizierten Unternehmen.

- **Anwendung:** Aufgrund der Zusammensetzung können sie sowohl als Schmier- als auch als Trennmittel verwendet werden.

### Schmieröle mit NSF 3H Registrierung

sind Non-Food-Verbindungen, die mengenabhängig mit dem Lebensmittel in Kontakt kommen können.

- **Regularien:** NSF 3H Schmieröle unterliegen der FDA Verordnung 21 CFR (Code of Federal Regulation). Die maximal zulässige Menge, die in Lebensmitteln vorkommen darf, wird von der FDA festgelegt.

- **Produktzusammensetzung:** NSF 3H Schmierstoffe basieren meist auf medizinischen Weißölen.

- **Lebensmittelsicherheit:** NSF 3H Schmieröle sind als „Trennmittel“ deklariert und deshalb für andere Anwendungen nur bedingt einsetzbar, s. a. unter dem Punkt Anwendung. Aufgrund des Aufbaus können NSF 3H Öle MOSH-Anteile enthalten.

- **Herstellung:** NSF 3H Öle werden unter strengen Hygienebedingungen im Rahmen von Schmierstoffproduktion hergestellt.

- **Anwendung:** Meist als Formtrennmittel, um Anhaften von Lebensmitteln an harten Oberflächen wie Backformen und Messern zu vermeiden. Wenn sie als Maschinenschmierstoff ausgelegt sind, haben sie zusätzlich eine NSF H1 Zulassung.

\*HACCP: hazard analysis and critical control points

\*\*MOSH: Mineral Oil Saturated Hydrocarbons/MOAH: Mineral Oil Aromatic Hydrocarbons

# Mehr Lebensmittelsicherheit mit technischen Verarbeitungshilfsstoffen

Klüberfood 4DC als Alternative zu NSF 3H Schmierstoffen

Die moderne **Klüberfood 4DC-Reihe** bietet eine Auswahl an Ölen, für einen effizienten und reduzierten Verbrauch.

Beispiele für Anwendungen in der Lebensmittelindustrie:

- Backindustrie:**
- Als „nachhaltiges“ Trennmittel für Backprozesse: Rührwerke in Teigmaschinen, Schneidmesser, Förderbänder, Maschinenteile, Backformen



- Fleischindustrie:**
- Pflege und Konservierung von Maschinen und Anlagen
  - Schneidprozesse
  - Verpackungsprozess, Gleitführungen in Maschinen und Anlagen bei Fleisch- und Wurstverarbeitung



- Verpackungsindustrie:**
- Menü- und Tierfutterschalen aus Aluminium etc., Getränkedosenherstellung, Papierstrohhalm



- Schokoladenindustrie:**
- Sperrfluide für Gleitringdichtungen



- Pastaindustrie:**
- Herstellung von Langware



Erfahren Sie mehr darüber, wie Sie mit der Klüberfood 4DC-Reihe Ihre Produktionsprozesse noch zuverlässiger machen und gerüstet sind für das nächste Audit. In einem persönlichen Gespräch informieren wir Sie gerne über weitere Produktdetails abgestimmt auf Ihre individuelle Anwendung.

**Vereinbaren Sie einfach einen persönlichen Termin mit unserem Spezialisten:  
Johann Halbemer, Tel.: +43 664 506 3484 oder per Mail an [johann.halbemer@at.klueber.com](mailto:johann.halbemer@at.klueber.com)**

**Bildquellen:** Bild 1: ©fotolia / SemA, Bild 2: ©shutterstock / Evgeniy Gorbunov, Bild 3: ©fotolia / Mikael Damkier, Bild 4: ©EagleBurgmann, Bild 5: ©Adobe Stock / lucia\_lucci