



DE 5 MISVATTINGEN OVER VOEDSELVEILIGE SMEERMIDDELEN

**JAX biedt een
voedselveilige
variant voor alle
typen
smeermiddelen.**

1. VOEDSELVEILIGE SMEERMIDDELEN ZIJN VAN MINDERE KWALITEIT DAN STANDAARD INDUSTRIËLE TEGENHANGERS

Ze zouden een kortere smeerinterval opleveren, veel minder lang meegaan, niet goed bestendig zijn tegen hogere of lagere temperaturen en niet compatibel zijn met kunststoffen en elastomeren. Hierdoor zorgen ze voor een lagere productiviteit en hogere kosten. Niets is minder waar. FG gekeurde basisoliën en additieven zijn doorontwikkeld zodat ze kwalitatief net zo goed zijn als conventionele industriële tegenhangers.

2. ER ZIJN NIET VOLDOENDE VOEDSELVEILIGE SMEERMIDDELEN BESCHIKBAAR VOOR ALLE SMEERTOEPASSINGEN

Oftewel het beschikbare gamma voor de voedingsmiddelenindustrie is niet toereikend genoeg. Men zou dan alsnog een niet FG gekeurd smeermiddel moeten toepassen in de zone, wat extra veiligheidsperikelen en administratieve rompslomp met zich meebrengt. Echter zijn alle typen smeermiddelen, van droge smeermiddelen tot schroefdraadpasta's, inmiddels beschikbaar in voedselveilige varianten.



Auteur:

Arjan Korzilius, Product Manager

JAX produceert voedselveilige smeermiddelen voor de dranken- en voedingsmiddelensector.



Uitsluitend gebruik van voedselveilige smeermiddelen voorkomt gevaar op contaminatie.

3. NIET ALLE SMEERPUNTEN BEHOEVEN GESMEERD TE WORDEN MET EEN FG SMEERMIDDEL

In een productieomgeving vinden we vaak diverse uiteenlopende smeerpunten. Sommige bevinden zich direct in de buurt van het voedselverwerkingsproces en andere zijn er verder van verwijderd. Een algemene misvatting is dat smeerpunten die verwijderd zijn van het proces niet gesmeerd behoeven te worden met een voedingsmiddelen goedgekeurd smeermiddel. Volgens Europese wetgeving zijn voedselverwerkers verplicht om een HACCP-plan op te stellen; dit plan brengt alle mogelijke gevaren voor de voedselveiligheid in kaart en geeft aan hoe de risico's beheerst worden. Eén manier om direct het gevaar op contaminatie door gebruik van verkeerde smeermiddelen te ondervangen, is het gebruik van uitsluitend voedingsmiddelen goedgekeurde smeermiddelen.

4. DE AMERIKAANSE FDA TEST SMEERMIDDELEN OP VOEDSELVEILIGHEID

De Amerikaanse Food & Drug Administration (FDA), is het agentschap van de federale overheid van de VS, dat de kwaliteit van het voedsel en medicijnen in brede zin controleert. Smeermiddelen vallen hier echter niet onder, omdat dit non-food compounds zijn. Indien gewenst kunnen fabrikanten hun smeermiddelen laten keuren volgens de eisen

van de FDA, bij onder andere de organisatie NSF International. Deze organisatie controleert het smeermiddel op basis van de regels in 21 CFR §178.3570. Bij een acceptatie krijgt het product een NSF-H1 registratie, als bewijs dat het product als smeermiddel geschikt is voor incidenteel contact met voedingsmiddelen.

5. VOEDSELVEILIGE SMEERMIDDELEN ZIJN VOEDINGSBODEMS VOOR MICRO BACTERIËLE BESMETTING

JAX is al meer dan 60 jaar een pionier op het gebied van voedselveilige smeermiddelen. Zij waren de eersten die in 1962 voedselveilig smeermiddel op de markt brachten, goedgekeurd door het Amerikaanse ministerie van landbouw. Deze smeermiddelen zijn goedgekeurd door het NSF en hebben een H1 en zelfs 3H goedkeuring waardoor ze in direct contact mogen komen met voedingsmiddelen. Alle H1-smeermiddelen bevatten het door JAX ontwikkelde en gepatenteerde antimicrobiële bewaarmiddel Micronox. Dit middel beschermt de smeermiddelen tegen microbiële besmetting en degradatie.

Wilt u meer weten over de mogelijkheden van JAX? U kunt onze specialisten bereiken via +32 (0) 3 880 07 60 of stuur een e-mail naar sales@mavom.be.