



60 ANS DE LUBRIFIANTS DE QUALITÉ ALIMENTAIRE (FOODGRADE)

Jusqu'à la fin des années 1950, aucune distinction n'était faite entre les lubrifiants de l'industrie agroalimentaire et les autres industries. Avec l'introduction des huiles blanches approuvées par la Food and Drug Administration (FDA), un changement est apparu au début des années 1960 qui n'est pas passé inaperçu.

L'USDA a jeté les bases des exigences pour les lubrifiants de qualité alimentaire dans les années 1960 et 1970

Le "US Department of Agriculture" (USDA) a lancé une campagne dans les années 1960 pour promouvoir l'utilisation de lubrifiants approuvés par la FDA. Le ministère a établi une liste d'ingrédients autorisés et interdits, sur la base de laquelle les nouveaux produits pouvaient être inspectés. Celles-ci ont été définies dans les " Guidelines of Security Code of Federal Regulations" (CFR) Au cours des années 1970, l'USDA a introduit des catégories de lubrifiants sans danger pour les aliments en fonction de l'utilisation. Ces catégories sont encore utilisées aujourd'hui et ont été élargies au fil des ans. L'offre de lubrifiants de qualité alimentaire a augmenté

de façon exponentielle. La qualité des lubrifiants alimentaires s'est améliorée et dépasse même aujourd'hui les performances de leurs homologues non alimentaires.

ÉVALUATION DES RISQUES ET CERTIFICATION

À la fin du 20e siècle, l'USDA a cessé d'approuver formellement les lubrifiants et la procédure a été révisée. Depuis lors, le fabricant doit procéder à une évaluation des risques à chaque étape de son processus de production où une contamination peut se produire. La certification des lubrifiants a été reprise par des parties externes. La plus

Auteur:

Jelle Vets, Technical Project Manager chez Mavom





NSF utilise trois catégories pour classer les lubrifiants sans danger pour les aliments

acceptée et la plus connue est la National Sanitation Foundation (NSF). Ce plan d'évaluation dépasse la procédure de l'USDA. Plus précisément, toutes les matières premières individuelles d'un lubrifiant particulier sont soumises avec des informations étayées et évaluées en fonction de la liste des matières premières autorisées et interdites.

ETABLISSEMENT DE LA NORME DIN

Il n'existe actuellement aucune réglementation paneuropéenne, de sorte que les directives de la FDA/NSF sont toujours suivies. Le "National Lubricating Grease Institute" (NLGI), "European Hygienic Equipment Design Group" (EHEDG) et le "European Lubricating Grease Institute" (ELGI) ont donc créé conjointement le "Joint Food-Grade Lubricants Working Group". Ce groupe a établi la norme DIN V 0010517, 2000-08. (Food-Grade Lubricants - Definitions and Requirements). L'objectif est de faire évoluer cette norme DIN vers une norme ISO à l'avenir.

ISO 21469:2006 est une norme qui permet aux fabricants de lubrifiants de démontrer que leurs lubrifiants et leurs processus de production répondent aux exigences applicables. Exigences pour l'utilisation finale de leurs lubrifiants dans les machines et processus de production de produits alimentaires, cosmétiques, pharmaceutiques, du tabac et des aliments pour animaux.

CLASSIFICATION DES LUBRIFIANTS

Les directives de l'USDA utilisent trois catégories de lubrifiants sans danger pour les aliments:

NSF H1: Lubrifiant où un contact accidentel avec des aliments est possible

- Ces lubrifiants doivent être formulés conformément à la section 178.3570 du CFR 21 de la FDA, où le CFR 21 fournit des conseils sur une liste spécifique de produits chimiques et d'additifs approuvés pouvant être utilisés comme matières premières.
- Le lubrifiant doit être incolore, inodore et insipide.
- En cas de contact accidentel (ou de contact techniquement inévitable), la concentration maximale d'huile de base pouvant être présente dans les aliments est limitée à 10 ppm.
- Seuls les produits enregistrés NSF H1 ou certifiés ISO 21469 peuvent utiliser le terme "Foodgrade".

NSF H2: Lubrifiants sans contact alimentaire

- Les lubrifiants classés H2 peuvent être utilisés dans la production d'usines de transformation alimentaire, mais uniquement dans des endroits où le contact avec les aliments est absolument impossible.
- Bien que les produits H2 ne diffèrent pas ou peu de leurs homologues industriels en termes de composition, il existe un certain nombre de restrictions supplémentaires en termes de matières premières. Par exemple, les produits H2 ne doivent pas contenir de cancérigènes, de mutagènes, de tératogènes, d'acides minéraux ou de métaux lourds intentionnellement ajoutés.
- Enfin, les lubrifiants NSF H2 ne peuvent PAS porter la désignation "Foodgrade".



NSF H3: Huiles solubles

- Huiles considérées comme comestibles selon FDA 21 CFR 172.860, telles que l'huile de maïs et de soja.
- Les huiles minérales blanches sont classées sous FDA 21 CFR 172,878.
- Huiles GRAS (Generally Regarded As Safe) selon FDA 21 CFR 182 ou FDA 21 CFR 184.
- Les huiles H3 sont souvent utilisées comme protection contre la rouille sur des équipements tels que les crochets à viande et les couteaux.

AGENT DE DÉMOULAGE

NSF 3H est disponible pour les produits utilisés comme agent de démoulage sur les surfaces en contact avec les aliments.

- Ces produits sont conformes à la norme FDA 21 CFR 172:878 pour l'huile minérale blanche.
- Les produits 3H peuvent également être utilisés comme lubrifiant en cas de contact accidentel avec les aliments. Lorsqu'il est utilisé comme lubrifiant, les conditions NSF H1 s'appliquent.

LÉGISLATION EUROPÉENNE SUR LES ALLERGÈNES

Depuis le 13 décembre 2014, il existe une législation européenne sur les allergènes qui oblige les fournisseurs alimentaires à communiquer par écrit les informations allergènes au consommateur.

- Les allergènes doivent être clairement distinguables du reste des ingrédients, par exemple en imprimant leurs noms en gras, en majuscules ou dans une autre couleur; pour qu'ils se démarquent.
- S'il n'y a pas de liste d'ingrédients, la mention "contient" est utilisée, suivie du nom des allergènes. Il n'est pas nécessaire d'indiquer la présence d'un allergène si le

nom de la denrée fait clairement référence à la substance ou au produit concerné (par exemple "cacahuètes grillées").

Concrètement, une liste de 14 allergènes légaux a été établie qui doivent être mentionnés sur l'étiquette des aliments. Cela concerne les céréales contenant du gluten (blé, seigle, orge, avoine, épeautre, kamut), les crustacés, les œufs, le poisson, les arachides, le soja, le lait/lactose, les fruits à coque (amandes, noisettes, noix, noix de cajou, noix de pécan, noix du Brésil, pistaches et noix de macadamia) céleri, moutarde, graines de sésame, anhydride sulfureux et sulfites.

Ces allergènes doivent être mentionnés quelle que soit la concentration (sauf pour le SO2 et le Sulfite), la transformation de l'ingrédient et quelle que soit l'origine. Ce dernier élément est important pour les lubrifiants et les agents de démoulage. Par conséquent, des certificats d'allergènes sont disponibles auprès des fournisseurs de lubrifiants et d'agents de démoulage.

KOSHER ET HALAL

En plus des exigences légales, il existe également des certifications qui ont une base religieuse. Il existe donc des certificats casher et halal spécifiques pour différents lubrifiants agréés alimentaires.

Vous souhaitez un conseil ou vous souhaitez en savoir plus sur les lubrifiants alimentaires? Les spécialistes des produits de Mavom sont heureux de vous aider. Contactez-nous au +32 (0) 3 880 07 60.

Sources:

NSF, Service public fédéral
Santé publique