

Etiketten für Fleisch- und Wurstwaren

Etiketten von Mediaform erfüllen alle Anforderungen an die Lebensmittelkennzeichnung gemäß der EU-Verordnung 10/2011 und sind somit für den mittel- und



unmittelbaren Kontakt mit der empfindlichen Ware geeignet. Zur direkten Kennzeichnung von

Fleisch- und Wurstwaren wie auch zur Etikettierung von Transportkisten bzw. Euroboxen hat das hanseatische Unternehmen lebensmittelrechtlich konforme Schlaufen- und Hängeetiketten aus HDPE-Folie im Sortiment. Sie sind mit 150 µ Materialstärke extrem robust und beständig gegen Öle, Fette, Blut und zahlreiche Chemikalien. Erhältlich sind die Schlaufenetiketten auf Rolle in Standardformaten und unterschiedlichen Farben, kundenspezifische Sonderwünsche können auf Anfrage realisiert werden.

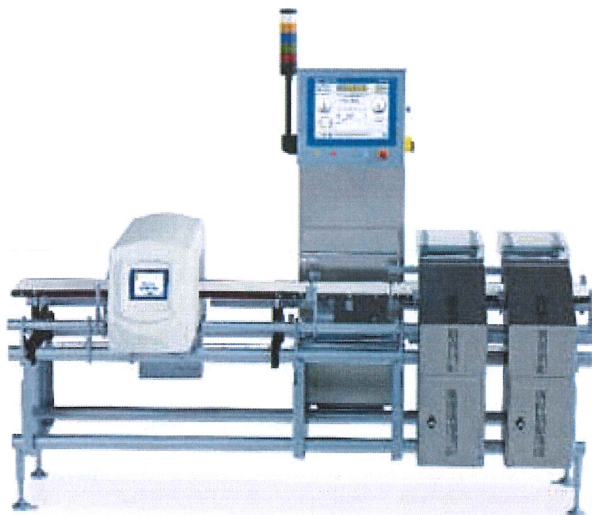
» www.prozesstechnik-online.de
Suchwort: dei0317mediaform

Waage und Detektor in einem Gerät

Das Kombisystem CM3570 von Mettler-Toledo vereint eine dynamische Kontrollwaage und einen Metalldetektor in einem Gerät. Die Anlage spielt ihre Vorteile überall dort aus, wo nur begrenzte Stellfläche zur Verfügung steht. Sie lässt sich dank der großen Auswahl an Konfigurationen und Zubehör flexibel an die jeweilige Produktionsumgebung anpassen. So stehen für unterschiedliche Produktarten verschiedene Metalldetektor-Optio-

nen zur Verfügung. Die integrierte Kontrollwaage deckt einen eichfähigen Wägebereich von 3 g bis 10 kg ab. Weitere Merkmale sind das neu konstruierte Transportbandsystem und die Vier-Rohr-Bauweise, welche die Wägezelle im Inneren vor Erschütterungen und Vibrationen schützen. So lassen sich genaue Kontrollen auch bei hohem Durchsatz realisieren.

» www.prozesstechnik-online.de
Suchwort: dei0317mettlertoledo



Leckagen sicher aufspüren

Lecks in MAP-Verpackungen bedeuten Einbußen am Geschmack, unerwünschte optische Veränderungen und frühzeitigen Verderb durch Mikroorganismen. Um das zu vermeiden, hat Ishida das Qualitätskontrollsystem Airscan entwickelt. Es findet Löcher von nur 0,3 mm Durchmesser



und das bei einer Geschwindigkeit von bis zu 180 Verpackungen pro Minute. Einsetzbar ist das System zum Beispiel für Schalenverpackungen mit frischem Fleisch, Geflügel oder Fertiggerichten. Zur Kontrolle erfasst es die Infrarot-Vibrationen von Kohlendioxid (CO₂), welches in den meisten Schutzgasatmosphären von Lebensmittelverpackungen enthalten ist.

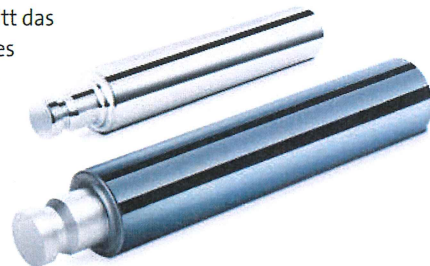
Bei dem zerstörungsfrei-

en Prüfverfahren wird jede Schale in Millisekunden auf Spuren von entweichendem CO₂ überprüft. Durch den Einsatz von Lasertechnologie findet das Inline-System selbst kleinste Löcher bei Höchstgeschwindigkeit. Einsetzbar ist es z. B. für Schalenverpackungen mit frischem Fleisch, Geflügel oder Fertiggerichten.

» www.prozesstechnik-online.de
Suchwort: dei0317ishida

Beschichtungsalternative zu Chromtrioxid

Am 21. September 2017 tritt das EU-Verbot für sechswertiges Chrom und weitere schadstoffbelastete Chromverbindungen in Kraft. Einen hochwertigen Ersatz bietet Durit mit den Beschichtungssystemen Bi-metallic und CRC Max. Sie zeichnen die sich durch eine Kombination aus Oberflächenhärte, Elastizität, niedrigen Reibungskoeffizienten und chemischer Resistenz aus. Dieses Eigenschaftsprofil führt zu einer beachtlichen Standzeiterhöhung verschleißanfälliger Bauteile im Verarbeitungsprozess. So bleiben etwa mit Bi-metallic oder CRC Max beschichtete Pumpenkolben beim Homogenisieren bis zu



zehnmal länger im Einsatz als Komponenten mit anderem Oberflächenschutz. Damit verringern sich Ausfallzeiten und Instandhaltungskosten Ein weiterer Pluspunkt: Die beiden Produkte erfüllen alle Auflagen wie gesundheitliche Unbedenklichkeit und Lebensmittelbeständigkeit.

» www.prozesstechnik-online.de
Suchwort: dei0317durit