RISK ASSESSMENT: MACCHINE DEL GELATO

SAFE SUSTAINABLE SOLUTIONS

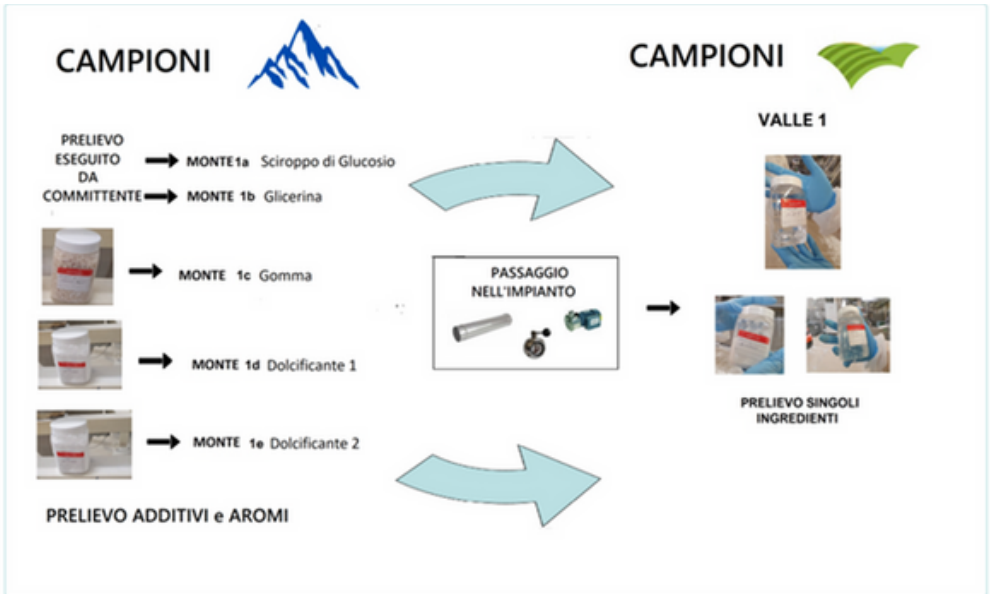
Valutazione del rischio MOCA su macchine alimentari

La valutazione dei rischi in ambito MOCA è un requisito essenziale per ogni macchina destinata alla produzione e trasformazione alimentare, in linea con il Regolamento (CE) 1935/2004 e le buone pratiche di fabbricazione (Reg. (CE) 2023/2006). Una macchina del gelato per uso professionale è costituita da un'ampia varietà di componenti di diversa natura (polimeriche, metalliche, elastomeriche, ecc.). In tale contesto, oltre all'analisi dei contaminanti su simulanti alimentari Food Contact Center propone un approccio basato su prove di migrazione condotte direttamente sull'alimento, consentendo una valutazione più aderente alle reali condizioni d'uso e offrendo maggiori garanzie di conformità e sicurezza.



Approccio SMART

Se il materiale o l'oggetto di materia plastica destinato a venire a contatto con i prodotti alimenti e la cui conformità deve essere verificata diventa nella sua applicazione finale, parte di un'apparecchiatura o di un macchinario di trasformazione dei prodotti alimentari, o di una parte di essi, le prove di migrazione possono essere effettuate determinando la migrazione specifica nel prodotto o simulante alimentare prodotto o trasformato mediante l'intera apparecchiatura o l'intero macchinario, o mediante una parte di essi, a seconda dei casi, alle seguenti condizioni: Reg. CE 10/2011 –All. V 2.1.3 iv



Informazioni su materiali, temperature e tempi di contatto con gli alimenti e visita allo stabilimento → Piano di campionamento relativo ai campioni a monte e a valle dell'impianto → Piano analitico

FOOD CONTACT CENTER
FOOD CONTACT SERVICES
HEADQUARTER
VIA DEL REDOLONE 65, 51034 SERRAVALLE PISTOIESE
LEGAL AND ADMINISTRATIVE HEADQUARTER
VIA ALDO MORO 16 - 25124 BRESCIA
+39 0573 245244
+39 030 3457131
SALES@FOODCONTACTCENTER.COM
FCS@FOODCONTACTSERVICES.COM
WWW.FOODCONTACTCENTER.COM
WWW.FOODCONTACTSERVICES.COM

RISK ASSESSMENT: MACCHINE DEL GELATO

SAFE SUSTAINABLE SOLUTIONS

LA NOSTRA SOLUZIONE



Si parte con la mappatura dei component del macchinario

Nel caso di una macchina per gelato si individuano tutte le componenti che vanno a contatto con l'alimento e per ogni tipologia di materiale si sceglie di monitorare il componente con rapporto superficie/volume peggiorativo, in ottica di approccio worst case.

L'analisi viene poi eseguita sul gelato gusto Limone e Fior di latte (sempre in ottica worst case) verificandovi quei contaminanti tipici dei materiali che compongono queste macchine e proponendo:

- screening HS GC/MS di sostanze volatili
- screening SPME GC/MS di sostanze volatili – semi volatili
- screening GC/MS di sostanze semi-volatili previa estrazione e purificazione QuEChERS
- screening HPLC/QTOF di sostanze non volatili previa estrazione e purificazione QuEChERS
- contenuto di Elementi Pesanti - previa mineralizzazione - Tecnica in ICP-MS
- Test organolettico
- Test microbiologici

LIMONE MACCHINA

PRIMA **DOPO**



FIOR DI LATTE MACCHINA

PRIMA **DOPO**



Le prove di screening dei contaminanti sono finalizzate a verificare che i componenti con cui l'alimento entra in contatto non rilascino sostanze in quantità tali da poter rappresentare un rischio per la salute umana.
Il Regolamento (CE) 1935/2004 stabilisce inoltre che i materiali e gli oggetti destinati al contatto con alimenti non debbano modificarne in modo inaccettabile le caratteristiche organolettiche, requisito che deve essere opportunamente verificato anche nel caso di apparecchiature e macchinari alimentari.

Ulteriori servizi analitici per la conformità delle macchine alimentari

Il laboratorio Food Contact Center è inoltre in grado di svolgere ulteriori tipologie di analisi rilevanti per la valutazione della conformità MOCA delle macchine alimentari, quali:
Sostanze SVHC: Per il regolamento REACH: Food contact center offre servizi di prove, consulenza ed Assessment per le sostanze chimiche problematiche (SVHC – Substances of Very High Concern) secondo il Reg. CE 1907/2006.
RoHS: RoHS met. - Analysis of substances in articles restricted by Dir.
2011/65/UE ProvaXrF accreditata

Ti affianchiamo nella valutazione del rischio della macchina per garantire sicurezza e conformità
Contattaci: sales@foodcontactcenter.com

FOOD CONTACT CENTER
FOOD CONTACT SERVICES
HEADQUARTER
VIA DEL REDOLONE 65, 51034 SERRAVALLE PISTOIESE
LEGAL AND ADMINISTRATIVE HEADQUARTER
VIA ALDO MORO 16 - 25124 BRESCIA
+39 0573 245244
+39 030 3457131
SALES@FOODCONTACTCENTER.COM
FCS@FOODCONTACTSERVICES.COM
WWW.FOODCONTACTCENTER.COM
WWW.FOODCONTACTSERVICES.COM