

Consulenza e Valutazioni analitiche su **Guarnizioni**: Controllo qualità e sicurezza del prodotto **MOCA**



Le guarnizioni sono un componente necessario per evitare il passaggio di un fluido tra due superfici.

Queste ricoprono un importante ruolo anche nelle macchine alimentari ed in generale in **applicazioni a contatto con gli alimenti**, come all'interno di tappi di bottiglie e, sempre più largamente usate, di borracce.

Solitamente le guarnizioni sono composte di **gomma** (NBR, EPDM...), **silicone**, **plastica** (PTFE).

Tutti questi materiali devono dimostrare un ampio profilo di compatibilità chimica, resistenza alle alte temperature, resistenza all'abrasione e la capacità di resistere a regimi di pulizia aggressivi.

È necessario conoscere adeguatamente le normative vigenti nel paese di commercializzazione di questi prodotti e di rispettare i requisiti da esse definiti.

Sono importanti **controlli di qualità del prodotto**, incluse le verifiche di migrazione di materiale potenzialmente dannoso per la salute umana verso l'alimento cui le guarnizioni entrano in contatto, al fine di salvaguardare la sicurezza alimentare.

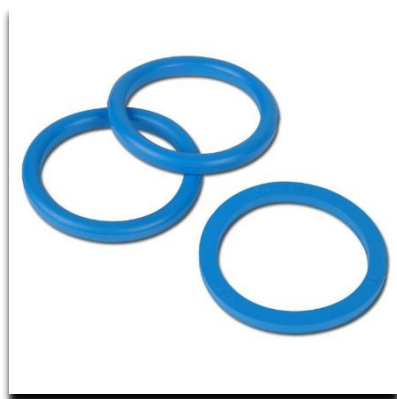
Perché scegliere il Food Contact Center adesso?



Il nostro laboratorio, grazie a sinergie con enti di controllo, associazioni di categoria e continui aggiornamenti e partecipazioni a congressi di settore, è in grado di condurre **prove su provini di guarnizioni** alimentari.

Il nostro laboratorio pianifica le prove utilizzando l'approccio del caso peggiore: mediante piano integrato di più normative di interesse del cliente si seleziona la normativa avente il limite di cessione più basso, potendo così ricoprire tutte le altre ed **evitando sforzi onerosi**. Con poche prove, supportate da conoscenza in ambito normativo e regolatorio a livello internazionale, si può attestare la conformità al contatto alimentare.

- Verifica di Cessione di materiale in simulanti alimentari (migrazione globale)
- Verifica di cessione di sostanze soggette a restrizione in funzione del tipo di materiale (ad esempio acrilonitrile nel caso NBR, tetrafluoroetilene nel caso del PTFE etc..)
- Verifica della cessione di sostanze dannose per la salute umana e della modifica delle proprietà organolettiche dell'alimento a contatto.



CONTATTACI PER APPROFONDIRE LE TUE NECESSITA'

info@foodcontactcenter.com

tel 0573-245244

tel 030-22193600

FOOD CONTACT CENTER

Sede Operativa Pistoia
Via E. Pestalozzi 63, 51100 Pistoia - Italy
Uffici Brescia
Via Cipro 1, 25124 Brescia - Italy

