



E.C.O. Italia® s.r.l.

Ecologically Considerate Oils

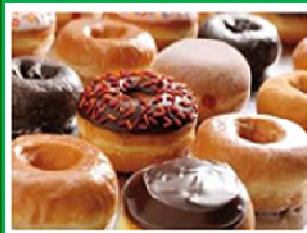
distributore di lubrificanti ecologici

PANOLIN
Best High Quality Oil

ARLENOL
Mineral Protection

KAJO

LUBRIFICANTI FOOD GRADE: con IKV massima sicurezza alimentare e ambientale



Quando parliamo di **sicurezza alimentare** siamo istintivamente portati a pensare alle caratteristiche organolettiche dei prodotti, alla bontà degli ingredienti, all'assenza di sostanze pericolose e di conservanti dannosi per la salute.

In realtà il concetto è molto più vasto e riguarda anche aspetti non direttamente riconducibili all'alimento in sé: ci riferiamo in primis alle attrezzature industriali e ai componenti dei macchinari impiegati nella fase della produzione, soprattutto industriale.

Numerosi sono i provvedimenti legislativi che disciplinano le modalità con cui si devono svolgere le lavorazioni industriali e le caratteristiche che devono avere i macchinari, basti pensare al D.Lgs 17/2010 che ha recepito la Direttiva 2006/42/CE (più comunemente chiamata Nuova Direttiva Macchine); altre disposizioni invece si focalizzano su aspetti accessori, ma non meno importanti, quali ad esempio gli oli e i grassi utilizzati per la lubrificazione degli impianti. Se si pensa al tipo di settore industriale di cui parliamo, cioè quello alimentare/farmaceutico e dell'alimentazione animale, si intuisce immediatamente la crucialità di questi aspetti.

Al riguardo da tempo negli USA il National Sanitation Foundation (**NSF**) verifica e classifica tutti i lubrificanti food grade in base alla destinazione d'uso e alla formulazione in una delle numerose categorie presenti. Per i lubrificanti impiegati nell'industria alimentare, farmaceutica o della produzione di alimenti animali le più importanti e maggiormente "utilizzate" sono le categorie **H1 e H2**. Vi sono, come vedremo, altre categorie in cui rientrano comunque oli e grassi per specifiche applicazioni. La certificazione NSF è su base volontaria, ma in realtà indispensabile in quanto la crescente attenzione nei confronti della qualità e della sicurezza degli alimenti precludono di fatto il mercato a quei produttori che non hanno ottenuto questa certificazione.

Tutti i prodotti coinvolti nel processo di produzione alimentare, farmaceutico o della produzione di alimenti per animali sono classificati in macro categorie a loro volte suddivise in sotto categorie in base alla destinazione d'uso: ciascuna di queste categorie è identificata da un apposito codice e, come si può intuire, le categorie e relative classificazioni sono veramente molte.

Per alcune di queste il processo di valutazione necessario per l'ottenimento della certificazione, rilasciata da NSF, è particolarmente severo, soprattutto nel caso in cui il prodotto entri in contatto certo con l'alimento: un esempio è quello degli agenti staccanti, in genere oli e grassi, utilizzati su piani di forni, lame di mixer, griglie.. insomma in tutti i casi in cui il contatto con l'alimento è inevitabile. Il controllo su questi oli e grassi, **classificati 3H**, è quindi estremamente accurato e severo per i escludere con certezza assoluta qualsiasi rischio di alterazione dell'alimento e di pericolo per la salute umana. Un prodotto classificato 3H quindi è assolutamente sicuro, in quanto rientra nella categoria degli agenti distaccanti (release agents).

Per questo tipo di esigenze applicative, **E.C.O. Italia propone IKV FOOD GLIDE 3H GREASE e IKV FOOD GLIDE 3H OIL**: grasso ed olio alimentari di qualità superiore, non tossici, resistenti alla corrosione e all'usura, con ottime proprietà di resistenza a carichi elevati, utilizzabili in un ampissimo intervallo di temperature (da -30° a +120° il grasso e da -15 a +180 l'olio), privi di sapore, odore e di colore neutro.

IKV FOOD GLIDE 3H OIL, inoltre, ha proprietà di **biodegradabilità** molto buone (50% in 28 giorni in base al test OCSE 301B), ed i test tossicologici hanno dimostrato livelli estremamente bassi di contaminazione in ambiente acquatico (LC50>400.000 ppm in 96 ore) che lo rendono, di fatto, innocuo.

Potete rivolgervi ad **E.C.O. Italia** per maggiori informazioni sui prodotti IKV e per eventuali approfondimenti sulle tematiche della tribologia.

La certificazione



La certificazione dei lubrificanti Food grade è rilasciata dalla National Sanitary Foundation (NSF) organizzazione indipendente e non profit che da oltre 55 anni opera nel campo della sicurezza e prevenzione ambientale, soprattutto degli alimenti e delle bevande.

La classificazione dei lubrificanti ad uso alimentare in H1, H2 e degli agenti distaccanti 3H è stata in realtà introdotta dall'USDA, cioè il dipartimento americano dell'agricoltura e, benché sia stata poi sostituita dallo standard DIN, continua ad essere tuttora utilizzata.

In modo molto sintetico, possiamo dire che:

la classe H1 raggruppa quei lubrificanti che potrebbero entrare accidentalmente a contatto con l'alimento;

la classe H2 riguarda i lubrificanti utilizzati in componenti e parti di macchinari collocati in posizioni dove non vi è possibilità di contatto con l'alimento;

la classe 3H riguarda i lubrificanti classificati come agenti distaccanti, che necessariamente, per la loro destinazione d'uso, entrano in contatto con i prodotti.

Le disposizioni NSF relative alla formulazione stabiliscono che i lubrificanti non devono contenere metalli pesanti, sostanze cancerogene, mutagene o teratogene. Sono indicate in modo dettagliato le informazioni che etichette devono contenere: nome del produttore o rivenditore; l'indicazione chimica di tutti i componenti utilizzati nella formula e la relativa quantità; infine eventuali approvazioni precedentemente ottenute.

Questa classificazione è uno strumento importante sia per il produttore che può contare su una norma ad hoc, che gli permette di rispettare il protocollo HACCP, oltre che essere in linea con le direttive BRC / IFS grazie ad una specifica classificazione dei lubrificanti in uso, sia per il consumatore che ha così l'assoluta sicurezza che il prodotto non è entrato in contatto con sostanze pericolose e che comunque le sostanze con cui è eventualmente entrato in contatto nella fase della produzione sono innocue sia nel breve che nel lungo periodo.