

# Mangiare in tutta sicurezza: Nastri HACCP Siegling



**L'obiettivo principale:** la sicurezza alimentare

**Il vostro concetto:** HACCP

**La soluzione:** Nastri trasportatori  
Siegling HACCP

Elementi di trasmissione e trasporto  
in moderni materiali sintetici  
all'avanguardia nel mondo per tecnica, qualità e service.

**SIEGLING**  
BELTING

Il concetto HACCP definisce le proprietà che i nastri trasportatori devono necessariamente avere se impiegati a diretto contatto con prodotti alimentari, specialmente se non confezionati. Un fattore decisivo per una produzione alimentare sicura e a norma d'igiene, è l'eliminazione del rischio di contaminazione da microrganismi. E' necessario quindi ridurre il pericolo biologico e chimico di contaminazione tramite il nastro trasportatore. Si tratta di una grande responsabilità e di una sfida quotidiana dove l'improvvisazione durante il processo di produzione non è ammessa

Oggi Siegling è in grado di offrire una protezione preventiva del prodotto, con i nuovi nastri Transilon HACCP. Con l'uso di questa linea speciale di nastri trasportatori, non è più necessario l'impiego dei normali additivi biocidi, che potevano migrare dal nastro all'alimento.

Come noto infatti, per ora, gli additivi biocidi non sono stati ancora approvati per l'impiego in materiali plastici a diretto contatto con gli alimenti (Direttiva 90/128 CEE sui materiali sintetici).

Nella pratica il loro effetto rimane comunque problematico in quanto se la loro concentrazione nel materiale di composizione del nastro è troppo debole o se il nastro è ricoperto da uno strato anche sottile come un film di grasso, mancano al loro scopo oppure, se la loro concentrazione è troppo alta, può aumentare il rischio di trasmissione nel prodotto alimentare trasportato. Quindi in un caso o nell'altro, il loro uso non è una soluzione affidabile.

## Supporto innovativo per la sicurezza alimentare

Siegling ha dato la priorità assoluta all'igiene alimentare e, cosciente di questa responsabilità, ha intrapreso una nuova via di ricerca e sviluppo per rispondere alle restrittive esigenze di legge.

Il risultato :

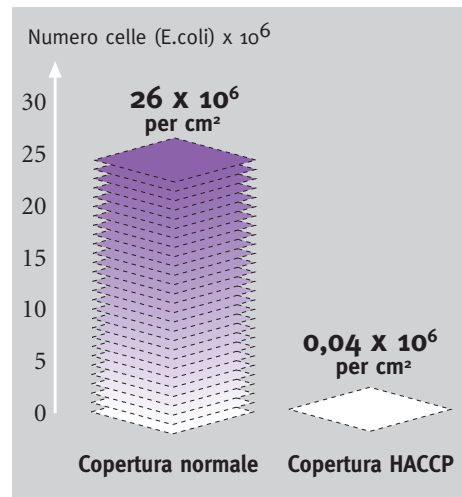
## I tipi Siegling HACCP.

Le caratteristiche speciali dei nuovi tipi HACCP, rispondono a quanto non si può ottenere con dei normali nastri trasportatori o con nastri trasportatori con biocidi.

La principale caratteristica dei nastri HACCP è la loro speciale copertura che previene la crescita e la proliferazione di microrganismi pericolosi (batteri, muffe e lieviti) senza necessità di impiego di additivi biocidi.

A differenza delle normali coperture, le coperture dei nastri HACCP non forniscono gli agenti nutritivi che permettono ai microrganismi di svilupparsi e riprodursi. La regolare pulizia e disinfezione del nastro, restano misure necessarie per assicurare che i materiali a contatto con lo stesso non diventino terreno di contaminazione e di sviluppo dei microrganismi. Il rivestimento speciale offre al nastro una protezione contro le infestazioni di microbi.

Tutti i materiali e le materie prime utilizzati per tipi HACCP, rispondono alle direttive europee 90/128/CEE e AO 96(5) e sono autorizzate dal Bfr e dall'FDA.



Comparazione di proliferazione di batteri su diverse coperture di nastri trasportatori. (condizioni test: metodo film-contatto; 37°C, 24 h; Ahlemer Institut Hannover)

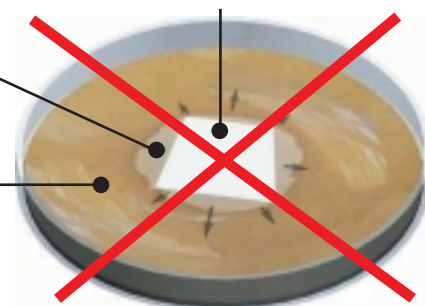
**Risultato: sistema preventivo ottimo per l'eliminazione della contaminazione biologica.**

Per tutti i settori sensibili all'igiene i nuovi nastri HACCP Siegling sono un aiuto inoffensivo e affidabile del Vostro concetto di HACCP per la sicurezza del decorso della produzione e per la qualità del prodotto.

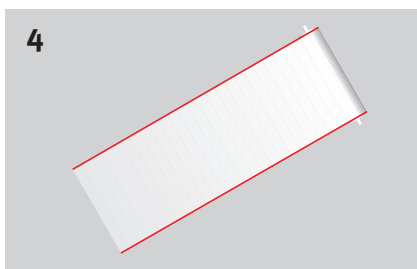
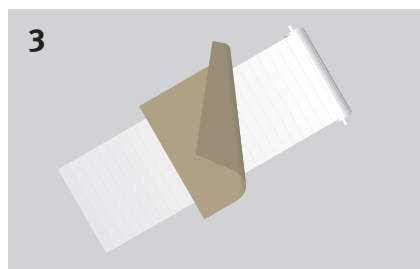
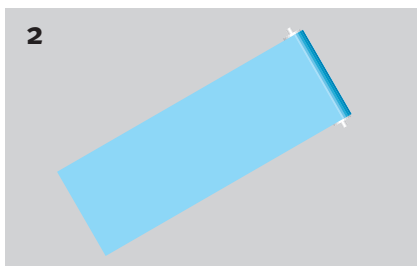
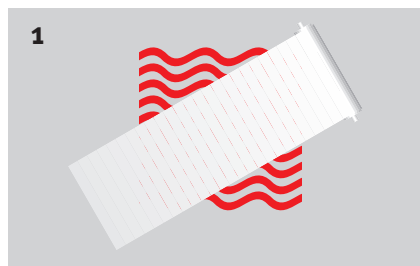
Nessuna proliferazione di batteri  
ma migrazione degli additivi biocidi nell'area circostante

Nessun ostacolo allo sviluppo dei batteri

Prova di migrazione con nastro trasportatore con additivi biocidi



Migrazione degli additivi biocidi dal nastro trasportatore all'area circostante.



Sia i tipi in PVC che quelli in poliuretano, sono altamente resistenti all'acqua calda ed ai disinfettanti, caratteristica che comporta un'ottima resistenza chimica del nastro a frequenti cicli di lavaggio e igienizzazione, senza rischio di delaminazione.

Per aumentare la sicurezza d'igiene, i nastri HACCP sono disponibili anche con superficie di colore blu.

Questa colorazione permette di identificare in modo più evidente ed immediato agenti contaminanti, durante le fasi di pulizia.

Buone caratteristiche di pulizia ed alta resistenza ad oli e grassi aumentano lo

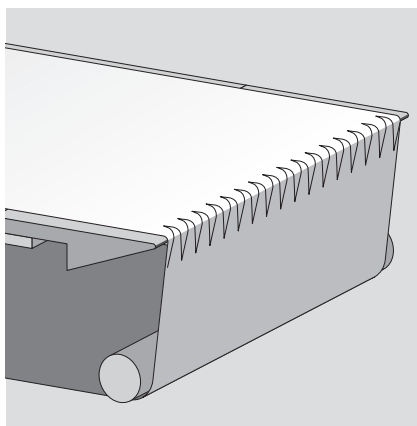
standard d'igiene. Poiché non vengono utilizzati additivi biocidi, è esclusa la loro migrazione dal nastro al prodotto alimentare trasportato.

Inoltre i tipi Siegling HACCP possono essere sigillati sui bordi con ProSeal che è un'ulteriore protezione contro la penetrazione di impurità nella struttura della tela.

**Risultato:**  
costruzione ottimale del nastro che evita la contaminazione chimica.

I nastri Siegling HACCP, sono costruiti con una speciale tela HiTech, la cui caratteristica è di essere trasversalmente rigida. Questo nucleo di trazione a rendimento elevato garantisce un rapporto lineare tensione/allungamento con caratteristiche ottimali di funzionamento diritto e tempi brevi di messa in funzione.

La costruzione del nastro permette rinvii e piccoli diametri di tamburi. E' possibile anche l'impiego su "penne". La giunzione ad anello viene effettuata tramite una giunzione "Z" flessibile, dove le due estremità del nastro si "agganciano" perfettamente una nell'altra formando così una giunzione perfettamente liscia e ad alto standard igienico.



**Risultato:**  
concezione ideale per le esigenze richieste dall'industria alimentare.

### 1. Resistenza all'acqua calda

I nastri HACCP possono essere puliti con acqua calda e hanno un'elevata resistenza chimica.

### 2. Effetto "segnale"

Il colore blu non è presente in natura negli alimenti.

Con i nastri HACCP blu, gli agenti contaminanti vengono facilmente identificati e non si verificano i riflessi di luce.

### 3. Superfici deadesive

Le coperture, prodotte su speciale calandra, hanno una superficie qualitativamente eccellente e deadesiva. Qualsiasi tipo di materiale rimasto sul nastro viene quindi facilmente rimosso durante la pulizia.

### 4. Bordi sigillati con ProSeal

I bordi sigillati con ProSeal prevengono la penetrazione laterale di batteri, acqua e sostanze contaminanti, agevolando inoltre la pulizia del nastro.

### Rinvii a penna / giunzione a "Z"

I nastri Siegling HACCP, sono ideati anche per funzionamento su "penne", quindi trasportano senza problemi anche prodotti di piccole dimensioni.

L'alto livello d'igiene viene mantenuto come standard anche nel settore giunzione che si presenta perfettamente piano: questa è la giunzione a "Z" flessibile.

# Dati tecnici

Caratteristiche e consigli

	E8/H Uo/U2 MT-HACCP bianco	E8/H Uo/U5 MT-HACCP bianco	E8/H Uo/U2 MT-HACCP blu	E8/H Uo/U5 MT-HACCP bianco
<b>n. articolo</b>	<b>906451</b>	<b>906452</b>	<b>906473</b>	<b>906474</b>
esecuzione superficie di trasporto	0,2 mm uretano	0,5 mm PVC	0,2 mm uretano	0,5 mm PVC
conforme FDA	●	●	●	●
spessore totale ca. [mm]	1,4	1,5	1,4	1,5
peso ca. [kg/mq]	1,4	1,6	1,4	1,6
valore SD ca. [N/mm larghezza]	8	8	8	8
antistatico	●	●	●	●
d <sub>min</sub> ca. [mm]*	13-8	25	13-8	25
temp. ammissibile di funzionamento [C°]	-30 +100	-10 +70	-30 +100	-10 +70
idoneo per "penne"	●		●	
buone caratteristiche distacco	●	●	●	●
buona resistenza ad oli e grassi	●	●	●	●
ProSeal possibile	●	●	●	●

\* i diametri minimi dei tamburi sono stati considerati a temperatura ambiente. Temperature inferiori richiedono diametri dei tamburi maggiori. Con controflessioni, nel caso di due valori, scegliere il valore maggiore.

N. d'ordine  
**268**  
Edizione 03.03/5  
Stampato in Italia

Questa carta è stata prodotta  
con cellulosa sbiancata  
senza cloro.

Riproduzione del testo e delle  
illustrazioni solo col nostro  
consenso.  
Salvo variazioni.

Marchi depositati  
Siegling  
Extremultus  
Transition



**Certificato di qualità**  
confermato da istituto indipendente

Per qualsiasi Vostro problema, Vi consigliamo di utilizzare l'esperienza, la consulenza e i test sui componenti di disinfezione del Siegling Service. Noi siamo a disposizione per mettere in pratica il Vostro concetto di HACCP.

## Siegling-Service nel mondo

Il gruppo SIEGLING occupa ca. 1600 dipendenti a livello mondiale. I materiali SIEGLING vengono prodotti in 8 Paesi.

Troverete in più di 50 Paesi aziende e rappresentanze Siegling con magazzini e stabilimenti di produzione.

I punti Siegling-Service si trovano in più di 300 luoghi nel mondo.

Una società del gruppo Forbo.

Siegling Italia S.p.A.  
Via Sondrio, 4  
I - 20037 Paderno Dugnano (Mi)

## PROLINK

Siamo a Vostra disposizione per informarVi circa il nostro vasto programma di nastri modulari ProLink.

Chiamateci o contattateci via e-mail.



Tel. ++39/02 91 00 23 01 (r.a.)  
Fax ++39 02 99 04 56 70  
Internet [www.siegling.it](http://www.siegling.it)  
E-Mail [info@siegling.it](mailto:info@siegling.it)

**SIEGLING**  
BELTING