

FOOD
SAFETY &
QUALITY

Macchine per il contatto alimentare

Come per tutti i materiali a contatto con gli alimenti, anche per le macchine alimentari – industriali, professionali o domestiche – è necessario provare l'idoneità per questo specifico utilizzo, al fine di assicurare che l'alimento non venga contaminato. La Direttiva europea Macchine 2006/42/CE annovera tra le "direttive pertinenti" i principali regolamenti sul contatto alimentare, dal regolamento quadro 1935/2004 alle diverse prescrizioni relative ai materiali che vengono impiegati per la costruzione delle macchine.

FOOD RISK ASSESSMENT
VA ESTESO ALL'INTERA FILIERA PRODUTTIVA



>> Valutazione di tutti i componenti

Spesso le attrezzature destinate a venire in contatto con gli alimenti sono costituite da **molti componenti realizzati con materiali diversi** che rendono complicata la pianificazione del progetto analitico. Si procede quindi valutando – sia dal vivo che attraverso disegni tecnici – **tutte le parti costitutive** e, nel caso di contatto con l'alimento, si programmano i test sui singoli oggetti (o su provini per parti molto grandi) tenendo conto di:

- materiale e **leggi applicabili**
- presenza di **sostanze soggette a limiti**
- **condizioni di utilizzo** finale

plastica

metallo

vetro



Il Servizio Mérieux NutriSciences

Il nostro approccio ai test per le macchine alimentari prevede:

- **Valutazione della documentazione** dei fornitori (per pianificare i test ma anche per verificarne la completezza)
- **Risk assessment su ciascuna componente** che verrà a contatto con l'alimento
- **Valutazione dell'idoneità tecnologica** dei materiali
- **Test di migrazione**, sulla base della legislazione valida per lo specifico materiale
- **Test di screening**, per valutare la presenza di sostanze che potrebbero migrare nell'alimento con effetti dannosi per la salute

Grazie alla pluriennale esperienza di Mérieux NutriSciences nel settore alimentare proponiamo anche:

- **Test direttamente sull'alimento prima e dopo il passaggio nella macchina**, per simulare le condizioni "peggiori" e calcolare quindi il contributo di tutti i componenti della macchina, in termini di sostanze migranti nell'alimento.

Sull'alimento è possibile per esempio verificare la presenza di **metalli** (eventualmente derivanti dalle parti in acciaio dei macchinari, ma non solo), di **ftalati** (dalle plastiche), di **oli minerali** – **MOSH** e **MOAH**. Questo test è particolarmente adatto nel caso in cui l'alimento permanga a lungo all'interno della macchina (per questioni legate al processo o per fermi impianto), ma anche per misurare eventuali perdite di prestazioni in impianti datati.

Mérieux NutriSciences offre inoltre una serie di servizi correlati:

- **Valutazione sensoriale, rilevazione off-flavours** per identificare eventuali difetti organolettici nel prodotto alimentare causati dal passaggio attraverso la macchina
- **Screening delle principali SVHC** (Substances of Very High Concern) ai fini del protocollo REACH per gli elementi della macchina non a contatto con alimenti
- **Progetti di ricerca su misura**, anche per necessità integrative rispetto alla conformità legislativa
- **Valutazione delle prestazioni**, per testare, per esempio, l'idoneità al lavaggio in lavastoviglie

I nostri servizi riguardano macchine impiegate nella produzione alimentare, nella ristorazione e catering, nella lavorazione delle carni e della pasta, ma anche macchine utilizzate professionalmente in bar e gastronomie o ad uso domestico. Per esempio: tritacarne, affettatrici, macchine per il caffè, macchine per la pasta, sistemi sottovuoto, forni, frullatori, spremiagrumi, ecc.

Macchine per il caffè

Per la verifica della conformità al contatto alimentare viene applicata in questo specifico caso la **norma tecnica EN 16889, valida sia per le macchine professionali che domestiche.**

L'analisi viene effettuata sull'acqua erogata e oltre ai parametri previsti dalla norma è possibile impostare un **protocollo di analisi più esteso**, che dia garanzie aggiuntive a seconda dei materiali di cui è costituita la macchina.

Nell'ambito "macchine per caffè" eseguiamo inoltre analisi per testare la **sicurezza e la sostenibilità ambientale delle capsule monouso.**



Mérieux NutriSciences

Via Fratta 25, 31023 Resana (TV) - Ph +39 0423 7177

E-mail: packaging.italy@mxns.com

www.merieuxnutrisciences.eu