KLINGER Belgium

KLINGER & VOEDSEL-VEILIGHEID

ACCORDING TO EU REGULATION 1935/2004 • KLINGER FOOD

» Volledige certificeringen
» Full traceability
» Specifieke schone productieruimte

www.klinger.be

FOOD PROOF PRODUCTIE

FOOD SAFETY

Het belang van voedselveiligheid binnen de voedingsmiddelen-, genotmiddelen- en farmaceutische industrie is groot. Fabrikanten en eindgebruikers hebben te maken met een doolhof aan regels en eisen waaraan zij geacht worden te voldoen, zodat uiteindelijk de consument zonder risico de zuivere eindproducten kunnen nuttigen. Met recht vertrouwen vele fabrikanten hiervoor steeds meer op hun toelevanciers.

Als strategisch partner van technische componenten bent u bij ons altijd verzekerd van kunde, kennis en kwaliteit.

Wij garanderen dat alle producten uit onze 'Food-lijn', bestemd voor de voedingsmiddelen-, genotmiddelen- of farmaceutische industrie, voldoen aan alle eisen die de wetgeving hier aan stelt.

KLINGER BIEDT:

» EC 1935/2004 en FDA approved artikelen
» Productiemethoden volgens GMP 2023/2006
» Full traceability van dichtingen
» Food Grade certificaten tbv controlerende instanties
» Duidelijke markering van EC 1935/2004 approved artikelen

» Volledige certificeringen
» Full traceability
» Specifieke schone productieruimte

» EC 1935/2004

FOOD CONTACT MATERIALS
Deze Europese verordening (wetgeving) is bedoeld om kwaliteit te waarborgen ten aanzien van het produceren en gebruiken van materialen, die bestemd zijn om direct of indirect met levensmiddelen in contact te komen (Dit zijn de zogenaamde Food Contact Materials).

DEZE VERORDENING IS VANAF 2009 VAN KRACHT.
Omdat het een Europese wetgeving betreft, wordt de naleving hiervan in Nederland gecontroleerd door de NVWA (Nederlandse Voedsel en Waren Autoriteit).

IN ARTIKEL 3 van de verordening zijn de algemene eisen vastgelegd, die gelden voor Food Contact Materials. Zo mogen de materialen geen bestanddelen afgeven aan levensmiddelen in hoeveelheden die:

» Gevaar opleveren voor de gezondheid van mens en dier.
» Tot een onaanvaardbare wijziging in de samenstelling van het levensmiddel kunnen leiden.
» Tot een aantasting van de organoleptische eigenschappen (kleur, geur en/of smaak) van het voedingsmiddel kunnen leiden.

IN ARTIKEL 5 staat omschreven welke materialen zijn toegelaten voor toepassing in systemen, bedoeld voor de voedsel-

industrie. Van het materiaal waar KLINGER dichtingen van produceert, die geschikt zijn voor toepassing in de voedselindustrie, zijn de certificaten beschikbaar volgens de EC1935/2006 en de FDA.
Deze zijn ook te raadplegen op onze website.

EU 10/2011

PLASTIC INFORMATION MEASURE (P.I.M.)
De verordening EU10/2011 is een onderdeel van de EC1935/2006 (artikel 5) en bepaalt specifieke eisen, waaraan kunststoffen en plastics dienen te voldoen die:

- Bedoeld zijn om in aanraking te komen met voedingsmiddelen.
- Al reeds met voedingsmiddelen in aanraking zijn.
- Logischerwijs in contact met voedingsmiddelen zouden kunnen komen.

Ook worden de testmethodes hiervoor omschreven, waarin is vastgelegd hoe de migratiewaarden bepaald dienen te worden. Ook is in deze verordening de zogenaamde Union List of Additives for Food Contact Materials (voorheen de Positive List) opgenomen.

Uiteraard controleert KLINGER continue of de afdichtingmaterialen, die ingezet kunnen worden in de voedingsmiddelenindustrie, voldoen aan de eisen van de EU10/2011.

EG 2023/2006

GOOD MANUFACTURING PRACTICE (G.M.P.)
De materialen die in de EC 1935/2004 omschreven staan, dienen uiteraard ook vervaardigd te worden volgens bepaalde regels; de zogenaamde Good Manufacturing Practice.

Omdat deze GMP's niet in iedere branche gebruikt worden en er toch uniformiteit wordt nagestreefd binnen de EU, is de EG2023/2006 opgesteld.

Onderdelen van de EG2023 zijn:

- Goede fabricage methodieken
- Kwaliteitsborging (ISO9001)
- Kwaliteitscontrole (SAP-QM)
- Correcte documentatie en werkinstructies.

Naast bovenstaande punten dienen tijdens het productieproces de volgende punten gegarandeerd te worden:

- Volledige traceerbaarheid van het materiaal tijdens de productie.
- Schone werkplekken.
- Geen mogelijkheid tot contaminatie door andere materialen.
- Gebruik van goedgekeurde smeermiddelen.
- Gebruik van goedgekeurde verpakkingsmaterialen.

ISO 22000

VOEDSELVEILIGHEIDSMANAGEMENT
ISO 22000 is een internationale norm die geldt voor alle bedrijven in de voedselketen, inclusief daaraan verwante organisaties zoals producenten van apparatuur, verpakkingsmaterialen, reinigingsmiddelen, additieven, ingrediënten en dichtingen.

ISO 22000:2005 is bovendien bedoeld voor bedrijven die hun kwaliteits-managementsysteem (zoals ISO 9001) in hun managementsysteem voor voedselveiligheid willen integreren.

De norm combineert algemeen erkende kernonderdelen teneinde voedselveiligheid in de voedselketen te garanderen, waaronder:

- Interactieve communicatie.
- Systeemmanagement.
- Beheersing van voedselveiligheids-gevaren via programma's met pre-vereisten en HACCP-plannen.
- Voortdurende verbetering en actualisering van het management-systeem voor voedselveiligheid.

Doordat KLINGER de grootste zorg besteedt aan haar materialen en de verwerking hiervan (volgens de EC1935/2006 en de EG2023/2011), kunnen wij u de juiste informatie bieden die als basis geldt voor het opzetten en onderhouden van uw ISO22000 systeem.

KLINGER BIEDT

Food Grade en EC 1935/2004 gekwalificeerde producten die hoge kwaliteitsnormen waarborgen

SPECIFIEKE CLEAN PRODUCTION UNIT

De KLINGER Clean Production Unit is met de grootste zorgvuldigheid en aandacht ontworpen en gebouwd zodat wij onze producten volgens de Food richtlijnen en standaarden onder het contaminatie-niveau kunnen produceren. Het expliciete procedé elimineert bacteriële besmetting tot een minimum. Dit maakt het reinigen van de dichtingen achteraf onnodig en voorkomt daardoor ook de kans op minuscule beschadigingen achteraf. In de KLINGER Clean Production Unit worden dichtingen verpakt en gelabeld, waardoor full-traceability mogelijk is.

FULL TRACEABILITY

Als onderdeel van de EG2023/2011, garandeert KLINGER volledige traceability van haar producten uit de ‘Food-lijn‘.
In onze fabrieken worden alle materialen geregistreerd. Op basis van ordernummers kunnen wij alle grondstoffen, die gebruikt zijn bij de productie van de platen, traceren. Dat betekent volledig gewaarborgde traceability tot in uw magazijn (op voorwaarde dat de afdichting in de verpakking blijft).

MARKERINGEN

KLINGER volgt de wettelijk geldende ‘Food-markering‘ en heeft dit in een nieuw Klinger Food logo geïntegreerd.

EC 1935/2004

EU 10/2011

ACCORDING TO EU REGULATION 1935/2004
KLINGER FOOD

VOLLEDIGE CERTIFICERINGEN

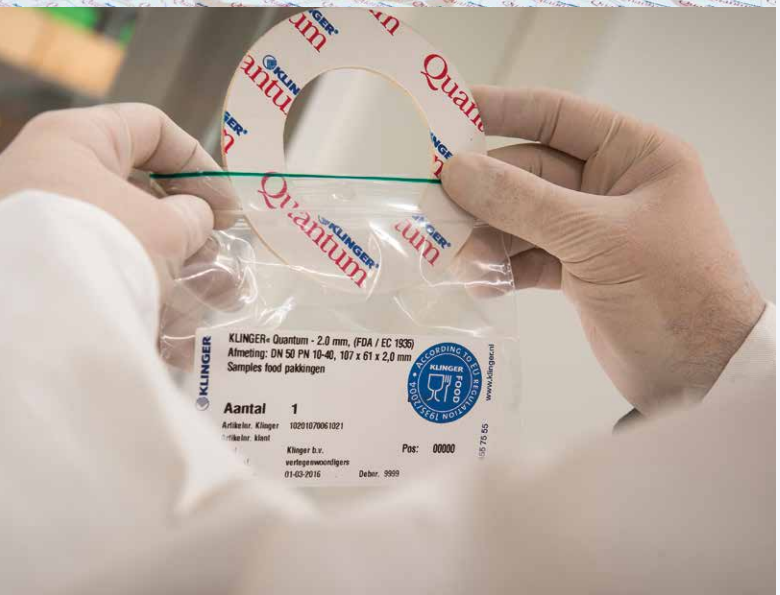
Materialen moeten vergezeld gaan van een schriftelijke verklaring waaruit blijkt dat er aan de voorschriften is voldaan. Er dient adequate documentatie beschikbaar te zijn waaruit blijkt dat aan de eisen is voldaan. Deze documentatie wordt op verzoek aan bevoegde instanties ter beschikking gesteld. KLINGER biedt op aanvraag al haar food-producten aan met een EC 1935/2004 certificaat (Letters of Compliance); zoals gezegd veilig, betrouwbaar en gewaarborgd. Traceability formulieren worden gekoppeld aan de levering!

PASSEND ADVIES

Al jaren onderscheidt KLINGER zich in de markt door het bieden van gedegen advies, bereikbaarheid en een betrouwbare service. Onze toegewijde medewerkers adviseren u graag over de verschillende mogelijkheden en de juiste toepassing van onze producten. Wenst u advies of assistentie, vraag dan vrijblijvend naar één van onze specialisten.

DICHTINGEN

Uw productie Food Proof



CLEAN PRODUCTION UNIT

In de dranken-, voedsel-, farmaceutische en cosmetica-industrie is het waarborgen van naleving op de internationale wettelijke normen, in het belang van de gezondheid van mens en dier, van essentieel belang. Componenten t.b.v. productie in deze industriesectoren dienen daarom met de grootste zorgvuldigheid en volgens de normen geselecteerd te worden. Bacteriële overdracht kunnen desastreuze gevolgen hebben en leiden tot hoge boetes.

KLINGER neemt de vereiste naleving van deze productienormen serieus. Door het leveren van hoogwaardige materialen en het produceren van kwaliteitsdichtingen in een specifiek ontworpen ‘clean production unit‘, wordt de kans op bacteriële besmetting tot een minimum geëlimineerd. Dit maakt het reinigen achteraf onnodig en voorkomt de kans op minuscule beschadigen.

PRODUCTIE VOLGENS G.M.P.

De productie binnen de dranken-, voedsel-, farmaceutische en cosmetica industrie zijn aan zeer strenge regels onderhevig. Binnen deze sector wordt er op allerlei manieren gewerkt aan diverse kwaliteits- systemen en keurmerken. Om deze kwaliteits-eisen te kunnen borgen moet de productiemethode aansluiten aan het gehele beheersproces. KLINGER ondersteunt het maatschappelijk verantwoord ondernemen en produceert en levert volgens de regels en normering van:

» EU regulation
» FDA
» De kaderverordering EC (NO) 1935/2004

KLINGER FOOD DICHTINGEN VOLDOEN AAN:

PRODUCT:
Migratie-eisen (EG 1935/2004 en EU 10/2011)

FOOD-GRADE VERPAKKING:
Hersluitbaar en FOOD-proof

HULPMIDDELEN:
G.M.P. (EG 2023/2004)

MATERIALEN EN KWALITEIT

Als één van de toonaangevende marktleiders op het gebied van dichtingen, kenmerkt KLINGER zich door het toepassen van materialen die voldoen aan de hoogste kwaliteitseisen. Door onze materialen stelselmatig in ons laboratorium te analyseren, kunnen wij de vereiste kwaliteit voor u blijven waarborgen.

KLINGER FOOD DICHTINGEN

volgens NEN-EN 1935/2004:

KLINGER®Quantum

KLINGER®Flex

KLINGER®SoftChem

KLINGER®MaxiFlex

KLINGER®TopChem 2003

KLINGER®TopChem 2006

KLINGER®TopChem 2005

KLINGER Belgium

KLINGER FOR SAFETY

- Kwaliteit & know-how
- Besparingen (TCO)
- Reductie CO_2 -uitstoot
- Échte oplossingen
- Webshop
- Betrokken specialisten

KLINGER Belgium N.V.

Vilvoordsesteenweg 70
B-1120 Neder-Over-Heembeek

T +32 2 247 16 58

**"KLINGER helpt u beter
én veiliger te produceren"**

www.klinger.be