

Bandes antimicrobiennes Amélioration de l'hygiène



En se focalisant sur l'hygiène dans l'industrie de transformation alimentaire, Ammeraal Beltech a développé une large gamme de bandes antimicrobiennes tout en conservant les caractéristiques essentielles des bandes de qualité alimentaire.

Les bandes antimicrobiennes Ammeraal Beltech utilisent des matériaux non migrants issus d'une technologie à base d'ions d'argent. La bande est testée et approuvée sans risque pour l'homme et efficace contre un large spectre de micro-organismes.

Les bandes antimicrobiennes contribuent à :

- La réduction de la prolifération bactérienne dans les bandes
- La mise en oeuvre des programmes ISO 22000 (précédemment HACCP)
- L'amélioration de l'hygiène
- L'inhibition de la prolifération bactérienne

Les bandes antimicrobiennes (AM), qui peuvent être livrées avec la protection de bords "Amseal", contribuent à maintenir les bandes propres et à réduire l'accumulation de bactéries sur la surface. Il est, néanmoins, impératif de continuer à maintenir et à améliorer les procédures de nettoyage.

Innovation et Services dans le secteur des bandes

Technologie de sécurité alimentaire

Une technologie de matériau non migrant à base d'ions d'argent. Les revêtements antimicrobiens ne sont pas infectés, respectent les exigences des normes de qualité alimentaire et ne présentent aucune migration d'additifs.

Tous les tests de migration sont conformes aux exigences de la FDA. Les bandes antimicrobiennes sont adaptées au contact avec des denrées alimentaires aqueuses, acides et grasses selon les exigences de la directive CE 1935/2004.



Les bandes développées sont composées de plusieurs couches (voir schéma) avec un revêtement supérieur non « traité ». Le matériau utilisé pour cette couche est du Nonex ou du Ropanyl, Ces matériaux bien connus et de grande qualité sont fabriqués avec une technologie de pointe donnant lieu à une très belle finition non poreuse et nettoyable.

Cette technologie vient compléter mais ne remplace pas un nettoyage approfondi et régulier, qui reste indispensable (*). En cas d'endommagement du revêtement supérieur, créant des zones difficiles à nettoyer, la couche antimicrobienne contribue à l'inhibition de la prolifération des bactéries. Le bord protégé par Amseal et le revêtement inférieur ou l'imprégnation sont également traités avec le même matériau antimicrobien.

Avantages du produit

- Bandes antimicrobiennes dotées d'une technologie de matériau non migrant qui inhibe la prolifération des bactéries au-dessus de et dans la bande.
- Les ions d'argent lient et désactivent les protéines contenues dans les cellules, perturbent la capacité des cellules microbiennes à générer de l'énergie et provoquent ainsi leur mort rapide.
- Le processus d'ions d'argent est permanent, non migrant et actif contre un large spectre de micro-organismes tels qu'Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa et Lysteria monocytogenes

Applications

Les nouvelles bandes antimicrobiennes sont adaptées à pratiquement tous les secteurs de la production alimentaire. En voici quelques exemples:

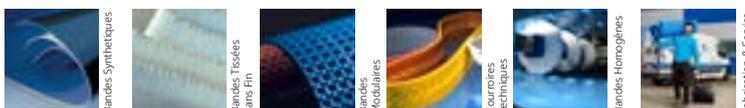
- Boulangerie
- Transformation de la viande, volaille et poisson
- Confiserie
- Produits laitiers
- Fruits et légumes

Précautions*

Les bandes antimicrobiennes

- Ne remplacent pas les procédures de nettoyage habituelles
- Ne tuent pas toutes les bactéries connues
- Ne conservent pas les denrées alimentaires et ne prolongent pas leur durée de vie

() La protection contre les microbes commence par une bonne hygiène et une propreté irréprochable. Les processus de nettoyage et d'hygiène déjà appliqués demeurent essentiels et doivent être maintenus. La propriété antibactérienne ne remplace pas les procédures de nettoyage habituelles. Elle vous aidera à améliorer vos niveaux d'hygiène, mais ne protège pas contre les intoxications alimentaires ou les maladies d'origine bactérienne.*



Conseils d'experts, solutions de qualité et service local, pour tous vos besoins en matière de bandes.
ammeraalbeltech.com/fr

Ammeraal Beltech
Zone Industrielle A, BP 447
Rue Marcel Dassault
F-59474 Seclin Cedex, France

T +33 3 20 90 36 00
info-fr@ammeraalbeltech.com

ammerga.com