

Nastri antimicrobici per una migliore igiene



Focalizzando la propria attenzione sull'igiene nell'industria alimentare, Ammeraal Beltech ha sviluppato un'ampia gamma di nastri antimicrobici, migliorando le note caratteristiche dei normali nastri per uso alimentare.

La serie di nastri antimicrobici di Ammeraal Beltech utilizza materiali antimigranti – una tecnologia basata sugli ioni di argento. Il nastro è sicuro per il contatto umano e protegge in modo effettivo dalla contaminazione da parte di un'ampia gamma di microrganismi.

I nastri antimicrobici possono essere d'aiuto nei seguenti casi:

- Riduzione/abbattimento della carica batterica sul nastro
- Implementazione dei regolamenti ISO 22000 (in precedenza HACCP)
- Miglioramento delle condizioni igieniche
- Inibizione della crescita batterica

La gamma di nastri antimicrobici (AM) – fornita con sigillatura dei bordi Amseal – aiuta a tenere più pulito il nastro e a ridurre la concentrazione dei batteri sulle sue superfici. Resta naturalmente essenziale continuare ad adottare e a migliorare le procedure di sanificazione.

Innovation & Service in Belting

Tecnologie per la sicurezza alimentare

La tecnologia antimigrante si basa sugli ioni di argento. Le coperture antimicrobiche sono prive di agenti contaminanti, soddisfano i più elevati requisiti degli standard per il settore alimentare e sono esenti da migrazione di additivi.

Tutti i test di migrazione sono in linea con i requisiti della FDA. I nastri antimicrobici sono adatti per il contatto con prodotti alimentari acquosi, acidi e grassi, nel rispetto dei requisiti della normativa EC 1935/2004.



I nastri sviluppati sono composti da più strati (vedi figura) di cui l'ultimo, sulla copertura superiore, non è «trattato». Per questo strato vengono utilizzati Nonex o Ropanyl, prodotti ben noti e di alta qualità realizzati con tecniche all'avanguardia. Il risultato è un'eccellente finitura facilmente pulibile e non porosa.

Questa tecnologia è complementare e non sostituisce una pulizia accurata e regolare, che rimane sempre essenziale (*). In caso di danni alla copertura superiore, lo strato antimicrobico aiuterà ad inibire la crescita batterica. I bordi del nastro con sigillatura Amseal e la copertura o impregnazione inferiore sono trattati con lo stesso componente antimicrobico.

Vantaggi del prodotto

- Nastri antimicrobici con tecnologia antimigrante che inibisce la crescita batterica sul nastro ed al suo interno
- Ioni d'argento si legano alle proteine contenute nelle cellule e le disattivano, interrompendo la capacità delle cellule microbiche di produrre energia e causando così la rapida morte dei microbi
- Il processo degli ioni d'argento è permanente, antimigrante e attivo contro un ampio spettro di microrganismi, come Escherichia coli, Pseudomonas aeruginosa e Listeria monocytogenes

Applicazioni

I nastri antimicrobici sono utilizzabili in tutti i settori della produzione alimentare. I seguenti segmenti sono solo alcuni esempi:

- Panificazione
- Lavorazione di carni, pollame e pesce
- Pasticceria
- Prodotti lattiero-caseari
- Frutta e verdura

Precauzioni*

I nastri antimicrobici

- Non sostituiscono le attuali procedure di sanificazione
- Non eliminano tutti i batteri conosciuti
- Non preservano il cibo e non prolungano la loro conservazione

(): La protezione contro i microbi comincia da una corretta igiene e pulizia. Le buone pratiche correnti di pulizia e igiene restano essenziali e devono essere sempre applicate. La proprietà antibatterica non sostituisce le procedure di sanificazione attuali. Aiuta a migliorare il livello di igiene, ma non è una protezione contro batteri e malattie di origine alimentare.*



Nastri Sintetici



Nastri a Mancicotto



Nastri Modulari



Nastri a Progetto



Nastri Omologati



Fabbricazione e Assistenza

Competenza professionale, soluzioni di qualità e assistenza locale per soddisfare tutte le vostre esigenze nel campo dei nastri trasportatori.
ammeraalbeltech.com/it

Ammeraal Beltech
Via G.Puccini, 10
40012 Calderara di Reno (BO)
Italia

T +39 051 660 6006
info-it@ammeraalbeltech.com

ammera.com