



Ammeraal Beltech

PT

Correias antimicrobianas para melhor higiene



Ao focar na higiene na indústria de processamento de alimentos, a Ammeraal Beltech desenvolveu uma ampla linha de correias antimicrobianas, retendo as conhecidas propriedades das correias comuns de Qualidade Alimentar.

A linha de correias antimicrobianas da Ammeraal Beltech usa materiais antimigração — uma tecnologia baseada em íons de prata. A correia é comprovadamente segura para contato humano e eficaz contra um amplo espectro de microrganismos.

Correias antimicrobianas ajudam a:

- Reduzir/diminuir a carga bacteriana na correia
- Implementar os regulamentos da ISO 22000 (anteriormente HACCP)
- Melhorar as condições de higiene
- Inibir o crescimento bacteriano

A linha de correias antimicrobianas (AM) — fornecida com bordas seladas Amseal — ajuda a manter a correia mais limpa, além de reduzir a concentração de bactérias em sua superfície. Naturalmente, manter e melhorar os procedimentos de limpeza ainda permanece essencial.



Ammeraal Beltech



Ammeraal Beltech
member European
Hygienic Engineering
& Design Group



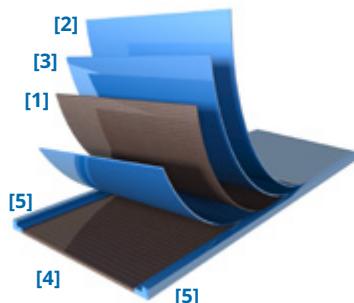
Food Grade belts comply
with EC 1935/2004
and FDA standards
supporting your
ISO 22000 requirements
(previously HACCP)

Inovação e Serviço em Correias

Tecnologia de Segurança Alimentar

Uma tecnologia antimigração baseia-se em íons de prata. Os revestimentos antimicrobianos são livres de agentes contaminantes, atendem aos principais requisitos dos padrões de Qualidade Alimentar e são isentos de migração de aditivos.

Todos os testes de migração estão em conformidade com os requisitos da FDA. As correias antimicrobianas são adequadas para contato com produtos alimentícios aquosos, ácidos e gordurosos, de acordo com os requisitos da Diretiva CE 1935/2004.



- [1] Tecido
- [2] Revestimento superior externo
- [3] Camada (com proteção antimicrobiana)
- [4] Lado interno (com proteção antimicrobiana)
- [5] Amseal (com proteção antimicrobiana)

As correias desenvolvidas são compostas por diversas camadas (ver esquema), em que o revestimento superior final não é "tratado". O material usado para esta camada é Nonex ou Ropanyl, produtos bem conhecidos e superiores, fabricados com produção de última geração, resultando em um super acabamento não poroso excepcionalmente lavável.

Esta tecnologia complementa, em vez de substituir, uma prática de limpeza completa e regular, que permanece essencial (*). Em caso de danos ao revestimento superior, criando áreas difíceis de limpar, a camada antimicrobiana ajudará a inibir o crescimento de bactérias. A borda selada Amseal e o revestimento inferior ou impregnação são tratados com o mesmo material antimicrobiano.

Benefícios do produto

- Correias antimicrobianas com tecnologia antimigração, que inibe o crescimento de bactérias sobre e dentro da correia
- Os íons de prata se ligam e inativam proteínas dentro das células microbianas, eliminando sua capacidade de gerar energia, causando a morte rápida dos micróbios
- O processo de íons de prata é permanente, antimigração e ativo contra uma ampla gama de microrganismos como *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa* e *Listeria monocitogenes*

Aplicações

As novas correias antimicrobianas são adequadas para utilização em praticamente todos os setores da produção alimentar. Estes são apenas alguns exemplos:

- Panificação
- Processamento de carnes, aves e peixes
- Confeitaria
- Laticínios
- Frutas e verduras

Precauções*

Correias antimicrobianas

Não substituem os procedimentos de limpeza vigentes

Não matam todas as bactérias conhecidas

Não conservam os alimentos nem estendem seu prazo de validade

(*) A proteção contra micróbios começa com higiene e limpeza adequadas. As boas práticas de limpeza e higiene vigentes permanecem essenciais e devem ser mantidas. A propriedade antibacteriana não substitui os procedimentos de desinfecção existentes. Esta tecnologia ajuda a melhorar os níveis de higiene, mas não é uma proteção contra bactérias e doenças de origem alimentar.



Aspiramos nos tornar o parceiro local
de sua escolha para soluções em correias
- no mundo inteiro.



As atividades realizadas e os serviços prestados por uma empresa do AMMEGA Group são regidos pelos termos gerais e condições de venda e entrega, conforme aplicados de tempos em tempos pela empresa relevante do AMMEGA Group.



scanieie o código QR
para encontrar seu
contato local.

Ammeraal Beltech

P.O. Box 38
1700 AA Heerhugowaard
The Netherlands

T +31 (0)72 575 1212

www.ammeraalbeltech.com