



LAMILUX HACCP Gelcoat

INNOVATIVE FIBERGLASS SOLUTIONS

PRODUKTBESCHREIBUNG

LAMILUX hat speziell für den direkten und unbefristeten Langzeitkontakt von Frischfleisch unter Kühlbedingungen eine neue Oberfläche entwickelt. Dieser LAMILUX HACCP Gelcoat kann mit nahezu jedem LAMILUX Produkt kombiniert werden. Vom attraktiven Allrounder bis hin zum State-of-the-Art Hochleistungswerkstoff – für alle Bereiche der Kühl- und Lebensmittelkette stehen optimale Lösungen bereit. Durch die Prüfungen nach EG Nr. 1935/2004 und dem Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelcode ist eine Zertifizierung nach HACCP durchführbar.

HACCP - HAZARD ANALYSIS AND CRITICAL CONTROL POINTS

HACCP steht für „Hazard Analysis and Critical Control Points“ und ist das vorgeschriebene Konzept innerhalb der Lebensmittelbranche zur dokumentierten Risikoanalyse und definiert kritische Steuerungspunkte zur Beherrschung der identifizierten Gesundheitsrisiken. Im Rahmen dieses HACCP-Konzepts führen Lebensmittelbetriebe Eigenkontrollen durch.

Innerhalb dieses Eigenkontrollsystems soll das HACCP-Konzept zur Abwehr solcher gesundheitlicher Gefahren dienen. Im Rahmen der Risikobewertung von Innendeckschichten von Kühlfahrzeugen für den Langstreckentransport hat der TÜV SÜD Kriterien zur Zertifizierung nach HACCP festgelegt. Diese umfassen die Prüfung der eingesetzten Materialien auf Lebensmittelunbedenklichkeit für den direkten Langzeitkontakt gemäß dem Lebensmittel-, Bedarfsgegenstände- und Futtermittelgesetzbuch (LFGB) sowie EG Nr. 1935/2004.



Erfüllt die Anforderungen des TÜVs zur HACCP-Zertifizierung

Meets the requirements of the TÜV HACCP-confirm

LAMILUX HACCP GELCOAT IST ERHÄLTlich

- in Dicken von 0,6 - 5,0 mm
- für alle LAMILUX Produkte mit Gelcoat-Oberfläche
- in HACCP weiß (Sonderfarben auf Anfrage)
- mit AntiBac Effekt
- in Breiten bis 3,2 m
- als Platten- oder Rollenware

Spezifische Produktvorteile

- Möglichkeit der Zertifizierung von bspw. Kühlaufbauten nach HACCP-Standard
- Zulässig für den direkten und unbefristeten Langzeitkontakt von Frischfleisch unter Kühlbedingungen
- Die stoffliche Zusammensetzung wurde gemäß der Bestimmungen EG Nr. 1935/2004 und der des Deutschen Lebensmittel- und Futtermittelcodes geprüft.

BRANCHE

- Nutzfahrzeug
- Lebensmittel- und Kühlindustrie
- Baubranche



Die Angaben in diesem Datenblatt basieren auf unseren derzeitigen Kenntnissen und Erfahrungen. Sie stellen keine Zusicherung von technischen Eigenschaften im Rahmen einer Spezifikation dar. Die Eignung des Produktes für den jeweiligen Anwendungsfall ist auf Grund der vielfältigen Anwendungsparameter vom Verwender selbst zu prüfen. Irrtümer und Änderungen vorbehalten.