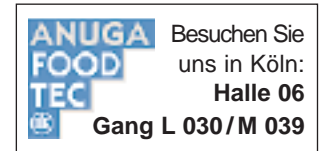


Schütz: Lebensmittel-IBC als Ersatz für Edelstahlcontainer



Weltmarktführer mit neuen Produkten auf der Anuga FoodTec / Einsatzspektrum erweitert / Mehr als lediglich gesetzgeberische Auflagen erfüllt

Selters / Köln. Mit dem Messeauftritt auf der Anuga FoodTec in Köln unterstreicht die Schütz GmbH & Co. KGaA ihr forciertes Engagement für den Einsatz innovativer Industrieverpackungen aus Kunststoff im Bereich der Lebensmittelindustrie. Der IBC-Weltmarktführer aus Selters fokussiert dabei unter gleichermaßen ökologischen wie ökonomischen Aspekten auf den vollwertigen Ersatz von Edelstahlcontainern.

Auch in der Vergangenheit wurden Lebensmittel bereits per IBC transportiert und gelagert. Gesetzgeberische Auflagen, technologische Hürden, Produkteigenschaften oder anspruchsvolle Kundenvorgaben setzten dem Einsatzspektrum jedoch Grenzen. Grund genug für Schütz, sich damit auf besondere Weise auseinanderzusetzen.

Ergebnis ist eine neue Produktlinie in der erfolgreichen Ecobulk-Serie. Sie wurde speziell für flüssige bis pastöse Lebensmittel bzw. Lebensmittelroh- und -zusatzstoffe entwickelt. Modernste Fertigungstechnologien und innovative Funktionsmaterialien räumen bisherige Schwächen aus und eröffnen dem IBC-Einsatz neue Dimensionen.

Die Transportcontainer haben eine Zulassung, die sowohl den Auflagen der Food and Drug Administration als auch denen der entsprechenden EU-Verordnungen entspricht. Das gilt sowohl für die allgemeinen Anforderungen im Kontakt mit dem Füllgut als auch für Kennzeichnung und Rückverfolgbarkeit. Hier geht Schütz deutlich über die Vorgaben hinaus. Jede Einzelkomponente sowie Materialien und Produktionsabläufe können mit einem speziellen Barcode-System bis auf die Rohstoffcharge zurückverfolgt werden. Zu den freiwilligen Vorgaben gehören ebenfalls eine besonders saubere Fertigungsmethodik sowie die Blasluft-Reinigung beim Extrusionsprozess. Zudem werden die Produkte auftragsbezogen, also just-in-time, hergestellt und auf Wunsch speziell verpackt und gelagert.

Highlight unter den Lebensmittel-IBC ist der Ecobulk MX-EV-FDA. Er wurde auf Basis der Security Layer Technology (Mehrschicht-Extrusion) von Schütz entwickelt und verfügt nicht nur über eine EVOH-Permeations- und -Sauerstoffbarriere, sondern optional auch über einen wirksamen Licht- und UV-Schutz – wahlweise in schwarz oder weiß. Die EVOH-Barriere verhindert zuverlässig den Ein- und Austritt von Sauerstoff, Kohlendioxid und Gasen sowie von Aroma- und Geruchsstoffen durch die Behälterwandung. Sauerstoffempfindliche Lebensmittel werden nachhaltig geschützt.

So wird durch die gegen Null tendierende Transmission von O₂, CO₂ und N₂ z. B. die Haltbarkeit von Milch, Orangensaft, Bier, Dressings oder Olivenöl sowie einer Vielzahl weiterer Lebensmittel erheblich verlängert (extended shelf life). Dazu trägt ebenfalls der Licht- und UV-Schutz bei. Bei IBC, deren Innenblase zusätzlich mit einem weißen Farbbatch gemischt werden, reduziert sich die Durchlässigkeit für sichtbares Licht auf < 20 Prozent und die von UV-Licht auf < 0,5 Prozent. Bei schwarz eingefärbten IBC liegen die Werte sogar bei < 1 Prozent für sichtbares Licht und < 0,3 Prozent für UV-Licht.

Auch Komponenten wie Auslaufarmaturen und die Schraubkappen der Einfüllöffnungen wurden konsequent auf Lebensmitteltauglichkeit ausgelegt. SCHÜTZ bietet Armaturen mit Klappen- und Kugelhähnen (jeweils DN 50) an, die wahlweise aus EPDM-FDA oder FPM-FDA gefertigt sind. Das gilt ebenfalls für die Dichtungen geschlossener Schraubkappen mit den Nennweiten DN 250 oder DN 225. Verfügbar sind in gleicher Größe zudem Schraubkappen mit G2"-Stopfen, Ventil, Kunststoff-Siegelkappe sowie FPM-FDA Dichtung.

Mit Blick auf die Eigenschaftsprofile steht der Ecobulk MX-EV-FDA dem Edelstahlcontainer in nichts nach. Demgegenüber ist er jedoch deutlich preiswerter und verfügt durch Einbindung in den Schütz Ticket Service über weitere Vorteile. Dieses einmalige, weltweit gültige und kostenlose Dienstleistungsangebot regelt sowohl die Abholung entleerter IBC als auch deren Rekonditionierung. Auf eine aufwändige Reinigung (wie beim Edelstahlcontainer) kann verzichtet werden. Durch den Einsatz stets neuer IBC pro Umlauf wird absolute Reinheit für die Füllstoffe garantiert. Logistisch aufwändige und teure Mehrweg-Systeme (Tracking) sind überflüssig. Insofern verbindet der Schütz Ticket Service ökologische wie ökonomische Aspekte auf vorbildliche Weise.

In der Bilanz sind den Einsatzmöglichkeiten kaum Grenzen gesetzt. Die FDA-Container von Schütz eignen sich für Transport und Lagerung einer Vielzahl sauerstoff-empfindlicher Lebensmittel. Die Bandbreite reicht von A wie Ahornsirup bis hin zu Z wie Zitronensaftkonzentrat. Der IBC empfiehlt sich zugleich aber auch für zahlreiche Aromate, Duftstoffe und Konzentrate aus dem gesamten Lebensmittel-Umfeld.

Foto: *Innovativ, zukunftsweisend, vielseitig: Der FDA-IBC wurde gezielt als Substitutionsprodukt für Edelstahlcontainer entwickelt.*

Weitere Informationen:

SCHÜTZ GmbH & Co. KGaA, Dirk-Andree Schachtrop, Schützstraße 12, D-56242 Selters
Tel. +49 (0) 26 26 / 77 992, Fax +49 (0) 26 26 / 77 - 3 65, dirk-andree.schachtrop@schuetz.net

Ansprechpartner Presse:

sage & schreibe – Kommunikationsmanagement, Lemper Str. 60, D-45549 Sprockhövel
Telefon +49 (0) 23 39 / 91 10 31, Fax +49 (0) 23 39 / 13 82 33, pr@sage-und-schreibe.de

*Im Falle redaktioneller
Berücksichtigung erbitten
wir ein **Belegexemplar**
an nebenstehende
Agenturadresse*