

Информация о продукте

CASSIDA PASTE AP

Синтетическая монтажная паста для пищевой промышленности

Cassida Paste AP – паста, специально разработанная для оборудования, используемого в производстве продуктов питания, напитков и упаковки.

Производится на основе загущенного комплексным алюминиевым мылом синтетического базового масла и тщательно подобранной композиции присадок, отвечающих жестким требованиям пищевой промышленности.

Зарегистрирована NSF в соответствии с ISO 21469, зарегистрирована NSF (класс H1) для использования в тех случаях, когда имеется вероятность случайного контакта смазки с пищевыми продуктами. Вещества, содержащиеся в данных продуктах, разрешены стандартами US 21 CFR 178.3570, 178.3620 и 182 для использования в смазочных материалах с возможностью случайного контакта с пищевыми продуктами.

Область применения

- ◆ Монтажная паста очень широкого спектра применения
- ◆ Смазочный материал для оптимизации момента затяжки резьбовых соединений из высоколегированных сталей
- ◆ Для установки и запрессовки подшипников, дисков, колес и болтов
- ◆ Для смазывания механизмов регулировки, а также для выправки, гибки, перфорирования, пресования и штамповки.

Преимущества

- ◆ Облегчает демонтаж соединений после долгого периода эксплуатации
- ◆ Защищает резьбовые соединения от холодной сварки
- ◆ Отличная водостойкость – может использоваться в узлах трения, работающих в условиях повышенной влажности
- ◆ Устойчива к действию кислот и соляных растворов
- ◆ Защищает от фреттинг-коррозии
- ◆ Эффективные антикоррозионные характеристики
- ◆ Хорошие адгезионные свойства
- ◆ Нейтральный вкус и запах

Совместимость с уплотнительными материалами и лакокрасочными покрытиями

Совместима с эластомерами и другими уплотнениями и красками, обычно используемыми в смазочных системах пищевого оборудования.

Спецификации и сертификаты

- ◆ NSF H1
- ◆ ISO 21469
- ◆ Kosher
- ◆ Halal

Одобрения и рекомендации

Процесс одобрения и омологации непрерывен. Для получения наиболее свежей информации свяжитесь с локальным техническим отделом Fuchs.

Диапазон рабочих температур

От –40 °С до 1200 °С

Синтетический материал

- ◆ Биостатична: не способствует росту бактерий или грибковых организмов
- ◆ Пригодна для использования в местах приготовления вегетарианской пищи.
- ◆ Не содержит никаких натуральных продуктов, полученных из животных или генетически модифицированных организмов (ГМО).
- ◆ Не содержит аллергенов и вызывающих непереносимость веществ, указанных в Annex IIIa EC directive 2003/89/EC

Здоровье и безопасность

При соблюдении правил личной и производственной гигиены, а также надлежащем использовании в рекомендуемых областях применения паста Cassida Paste AP не представляет угрозы для здоровья и опасности для окружающей среды. Следует избегать продолжительного или повторяющегося контакта с кожей.

Более полная информация по данному вопросу содержится в паспорте безопасности продукта

Представленные данные являются типовыми на момент составления описания. Компания сохраняет за собой право вносить изменения. Приведенные данные характеризуются повторяемостью и воспроизводимостью при применении соответствующих методов испытаний. Информация по безопасному применению продукта содержится в Паспорте Безопасности (MSDS). Более подробную информацию о продукте и его использовании можно получить у технических специалистов компании:

Информация о продукте

CASSIDA PASTE AP

«Случайный контакт с пищевыми продуктами»

Зарегистрирована NSF (Класс H1) и соответствует требованиям USDA H1 (1998) для смазочных материалов, предназначенных для использования в местах, где есть потенциальная возможность случайного контакта смазки с пищевыми продуктами. Сертифицирована NSF по ISO 21469.

Смазка изготовлена только из компонентов разрешенных US FDA Title 21 CFR 178.3570, 178.3620 и 182 для использования в смазочных материалах для пищевой промышленности.

Согласно требованиям US 21 CFR 178.3570, контакта смазки с пищевыми продуктами следует при возможности избегать. При случайном контакте концентрация данного продукта в пище не должна превышать 10 частей на миллион (10 мг/кг пищевого продукта).

В странах и/или регионах, где местное законодательство не устанавливает предельно допустимой концентрации, рекомендуется соблюдать ту же предельную величину - 10 ppm, поскольку в концентрации, не превышающей данную, смазочные материалы семейства Cassida не придают пищевым продуктам нежелательного вкуса, запаха или цвета, а также не оказывают отрицательного воздействия на здоровье человека.

В соответствии с производственной технологией, используйте только то количество смазочных материалов, которое необходимо для обеспечения надлежащей смазки, а в случае обнаружения чрезмерного попадания смазочных материалов в продукты примите соответствующие меры.

Оберегайте окружающую среду

Отработанные смазки и тару необходимо отправлять на специализированные пункты по утилизации. Не сливать отработанный продукт в почву, канализацию или водоемы.

Хранение и применение

Все смазочные материалы, предназначенные для пищевого оборудования, такие как Cassida, необходимо хранить отдельно от других смазочных веществ, химикатов и продуктов питания. Не подвергать воздействию прямых солнечных лучей и других источников тепла. Температура хранения 0°C...+40°C. При указанных выше условиях рекомендуется хранить смазку не более 3 лет с даты производства.

Новую продукцию Cassida следует допускать к применению только при условии сохранности пломбы производителя, а дату снятия пломбы необходимо зафиксировать.

Прежде чем открыть упаковку, убедитесь, что область вокруг крышки является чистой.

Во избежание загрязнения продукта, плотно закрывайте упаковку. Вскрытая упаковка может храниться в течение 2 лет (или 3 года с даты производства, в зависимости, от того, какой срок раньше наступит).

Типовые физико-химические характеристики

CASSIDA PASTE AP			
Показатель	Метод		
Регистрационный номер NSF			144807
Внешний вид			Белая однородная паста
Пенетрация при 25°C	$1/_{10}$ мм	ISO 2137	300 – 330

Выпускаются в соответствии с внутренними стандартами качества FUCHS LUBRITECH на производстве, где внедрены основные принципы HACCP и GMP (надлежащая производственная практика), а также сертифицированном по ISO 9001 и ISO 21469.

Представленные данные являются типовыми на момент составления описания. Компания сохраняет за собой право вносить изменения. Приведенные данные характеризуются повторяемостью и воспроизводимостью при применении соответствующих методов испытаний. Информация по безопасному применению продукта содержится в Паспорте Безопасности (MSDS). Более подробную информацию о продукте и его использовании можно получить у технических специалистов компании: