

GREENCOAT[®]
COLORFUL STEEL



*GreenCoat FoodSafe-producten
Veiligheid en prestaties voor de voedingsindustrie*

SSAB



GreenCoat FoodSafe-producten voldoen aan de strenge eisen van de voedingsindustrie

In de voedingsindustrie moet het hoogste niveau van reinheid en veiligheid worden gehanteerd. Dit geldt niet alleen voor de grondstoffen en hun verpakking, maar ook voor de omgeving waar het voedsel wordt verwerkt, verpakt en opgeslagen. Daarom moeten de materialen in deze omgevingen inert zijn zodat ze hun bestanddelen niet aan de levensmiddelen afgeven en dit de gezondheid van mensen niet kan beschadigen. Dit is ook belangrijk om te vermijden dat de samenstelling, smaak en geur van levensmiddelen op een onaanvaardbare manier veranderen. Bovendien moeten ze gemakkelijk te reinigen, slijtvast en duurzaam zijn in omgevingen met een hoge luchtvochtigheid.

Om tegemoet te komen aan deze strenge eisen van de industrie en de EU-regelgeving die de voorschriften uiteenzet voor artikelen die direct of indirect in contact komen met levensmiddelen, bieden de GreenCoat FoodSafe-producten gecertificeerde oplossingen met voorgelakte staal die niet-toxisch, gemakkelijk te reinigen en duurzaam zijn. Deze oplossingen zijn geschikt voor wanden, plafonds, deuren in koel- en vriescellen, en ook voor gekoelde toonbanken, grootkeukens en productieruimtes.

GREENCOAT FOODSAFE BT

GreenCoat FoodSafe BT voorgelakt staal is een hoogwaardig interieurproduct dat is voorzien van een organische coating met biotechnologie waarbij voor een groot deel Zweedse koolzaadolie wordt gebruikt. Het licht gestructureerde oppervlak is eenvoudig te reinigen en het uitermate vormbare materiaal biedt een betrouwbare oplossing voor ruimtes waar met onverpakte levensmiddelen wordt gewerkt.

GREENCOAT FOODSAFE

GreenCoat FoodSafe is een eenvoudig te reinigen voorgelakt staalproduct voor gebruik in ruimtes waar met voedsel wordt gewerkt. Het is beschikbaar in verschillende lichte kleuren met een glad of licht gestructureerd oppervlak.

LAMINATE FOODSAFE

Laminate FoodSafe is een zeer duurzaam en slijtvast gelamineerd staalproduct dat bestand is tegen chemicaliën en reinigingsmiddelen. Het is enorm vervormbaar voor een brede waaier aan toepassingen en is verkrijgbaar met geoptimaliseerde antistatische eigenschappen om vervuiling door deeltjes in de lucht, zoals stof, te verminderen.



DUURZAAMHEID VOOR BETERE PRESTATIES

GreenCoat® voorgelakte staalproducten bieden een zeer duurzame oplossing voor de voedingsindustrie. Een aanzienlijk deel van de traditionele fossiele olie in de coating is vervangen door Zweedse koolzaadolie. SSAB heeft een wereldwijd patent voor deze coatingtechnologie, die ongeëvenaarde duurzaamheid biedt op de markt en tegelijk betere prestaties levert.

VOORDELEN VOOR DE VOEDINGSINDUSTRIE

GreenCoat FoodSafe-producten hebben superieure technische eigenschappen en voldoen volledig aan de huidige EU-regelgeving voor chemische stoffen, inclusief: EG nr. 1272/2008, (EU) nr. 10/2011 en EU REACH. Er zijn echter nog vele andere aspecten die van GreenCoat® een verstandige keuze maken.

GreenCoat FoodSafe-producten bieden:

- ▶ Scandinavisch kwaliteitsstaal in het substraat.
- ▶ een duurzame organische coating met biotechnologie gemaakt van Zweedse koolzaadolie.
- ▶ hoge corrosiebestendigheid.
- ▶ niet-toxische en geschikte opties voor direct contact met voedsel.
- ▶ gemakkelijk te reinigen oppervlakken.
- ▶ lage wateropname.
- ▶ tweelaagse coating aan de binnenzijde voor bescherming in vochtige omgevingen.
- ▶ bruikbaar in alle ruimtes waar voedsel wordt verwerkt, verpakt en opgeslagen – bij temperaturen tot -40°C .

TABEL 1. TECHNISCHE EIGENSCHAPPEN

Foodsafe-product	Glans	Dikte coating	Uiterlijk	Kleuren	Krasbestendigheid	Staaldikte	Maximale staalbreedte
GreenCoat FoodSafe BT	40	30 μm	Lichte structuur	<input type="checkbox"/> Wit	30 N	0,5–1,5 mm	1 500 mm
GreenCoat FoodSafe	30	30 μm	Glad	<input type="checkbox"/> Wit <input type="checkbox"/> Wit	30 N	0,5–1,5 mm	1 420 mm
	30	30 μm	Lichte structuur	<input type="checkbox"/> Wit	30 N	0,5–1,5 mm	1 500 mm
Laminate FoodSafe	11	120 μm	Glad	<input type="checkbox"/> Wit <input type="checkbox"/> Wit	55 N	0,4–1,5 mm	1 400 mm

Het substraatmateriaal voor alle GreenCoat FoodSafe-producten is thermisch verzinkt staal met een typische zinklaag van 275 g/m^2 . De binnenzijde is gecoat met een tweelaagse coating, die optimale corrosiebescherming biedt in vochtige omgevingen en goede hechtingseigenschappen heeft op vele lijmen en schuimen.



Groentesorteer- en opslagfaciliteit in Nowe Skalmierzyce, Polen.
© Foto: Ruukki Construction



TOEPASSINGEN

GreenCoat FoodSafe-producten kunnen worden gebruikt in een brede waaier van voedselgerelateerde toepassingen, waaronder wanden, plafonds en deuren in koel- en diepvriesruimtes, maar ook voor gekoelde toonbanken, grootkeukens en productieruimtes.

Hieronder vindt u de criteria voor classificatie, voorbeelden van gebruik in gebouwen en de toepasbaarheid van GreenCoat FoodSafe-producten. De classificaties zijn

gebaseerd op hun corrosiebestendigheid (chemische agressiviteit en risico op condensatie) volgens EN 10169+A1. Parameters zoals de temperatuur van de lucht, de relatieve luchtvochtigheid, de bedrijfsomstandigheden in het gebouw (bijv. gebruik van agressieve chemische producten, koelruimtes) hebben een invloed op de levensduur van GreenCoat FoodSafe-producten en de toepasbaarheid moet daarom per specifiek geval worden bekeken.

TABEL 2. CATEGORIEËN VOOR BINNENOMGEVINGEN

Categorie	Omgeving	Reiniging	Risico op condensatie	Voorbeelden	GreenCoat FoodSafe BT	GreenCoat FoodSafe	Laminate FoodSafe
A1	Niet-agressief	Standaard onderhoud	Af en toe	Kantoorgebouwen, scholen, woningen (met uitzondering van keukens en badkamers), droge magazijnen	X	X	X
A2	Weinig agressief	Standaard onderhoud	Af en toe tot regelmatig	Sporthallen, bioscopen, theaters, koelhuizen, supermarkten	X	X	X
A3	Matig agressief	Niet-intensieve reiniging	Af en toe tot regelmatig	Keukens en badkamers, voedselverwerking, industriële gebouwen met droge processen	X	X	X
A4	Agressief	Niet-intensieve reiniging	Af en toe tot regelmatig	Fabrieksgebouwen met natte processen (bijv. brouwerijen, wijnkelders)	-	-	X
A5	Zeer agressief	Intensieve reiniging	Af en toe tot regelmatig	Intensieve veeteeltgebouwen, zuivelfabrieken, verwerking van vis en schaaldieren	-	-	X

CORROSIEBESTENDIGHEID

GreenCoat FoodSafe-producten voldoen aan de hoogste corrosiebestendigheidscategorie van CPI 5 voor binnenproducten. De producten in deze categorie bieden een uitstekende bescherming tegen corrosie en zijn geschikt voor gebruik in continu vochtige omgevingen.

Om de corrosiebestendigheid te waarborgen, moet bij het ontwerp van de panelen worden vermeden dat de randen worden blootgesteld aan reinigingsmiddelen en vocht. Wanneer muren worden gereinigd en gespoeld met water, is de onderzijde van het wandmateriaal bijzonder kwetsbaar en moet deze worden beschermd tegen vocht.

BEPROEFD EN GETEST

GreenCoat FoodSafe-producten zijn het resultaat van uitgebreide productontwikkeling en -tests. Alle GreenCoat FoodSafe-producten zijn getest om een lage wateropname te garanderen, terwijl ze de hoogste duurzaamheid bieden wanneer ze worden gereinigd met de meeste conventionele reinigingsproducten.

LAGE WATEROPNAME

De wateropname van GreenCoat FoodSafe-producten is vastgesteld door toepassing van ISO 62:2008. Testmonsters werden gedurende twee weken ondergedompeld in water, en de absorptie werd bepaald door het monster zowel voor als na het onderdompelen te wegen. De absorptie voor alle geteste producten was zeer laag, namelijk minder dan 2 g/m².





DUURZAAMHEID BIJ REINIGING

De duurzaamheid bij het reinigen is getest door toepassing van de norm ISO 11998:2006. Het oppervlak werd 200 keer geschrobd met een doek die verzadigd was met een alkalisch (pH12) of zuurhoudend (pH2.2) reinigingsmiddel. Om de duurzaamheid van de coatings te evalueren werden kleur, glans en gewichtsverlies gemeten voor en na het schrobben. Het gewichtsverlies als gevolg van het wassen en schrobben met beide wasmiddelen was minder dan 0,5g/m², wat als zeer beperkt wordt beschouwd. Zowel de kleur als de glans bleven vrijwel onveranderd, zelfs na 1000 natte schrobbeurten. GreenCoat FoodSafe-producten kunnen veelgebruikte industriële reinigingsmiddelen goed verdragen, maar het wordt aanbevolen om alleen neutrale reinigingsmiddelen (pH 5-9) of zwakke oplosmiddelen te gebruiken, waarbij de verdraagzaamheid vóór gebruik moet worden getest. Als krachtige alkalihoudende reinigingsmiddelen worden gebruikt, wordt de levensduur van het product verkort.

Reinigings- en desinfectiemiddelen moeten worden gebruikt volgens de instructies van de fabrikant en alleen in de aanbevolen concentraties, gevolgd door een spoelbeurt om resten van reinigingsmiddelen op oppervlakken te vermijden. Het is niet aan te raden om oppervlakken voortdurend vochtig te laten. Als hogedrukreiniging wordt gebruikt, mag de druk niet hoger zijn dan 100 bar.

In het algemeen heeft direct contact met voedsel met een intact GreenCoat FoodSafe-oppervlak geen nadelige gevolgen op basis van de consistentie van de coating en de tests (bijvoorbeeld de migratietest). Direct contact moet echter specifiek per geval worden geanalyseerd, waarbij rekening moet worden gehouden met de eisen van de toepassing en de regelgeving. Uiteindelijk is de eindgebruiker verantwoordelijk voor de selectie van de juiste coating op basis van zijn kennis van de omgeving en de behoeften van de voedselverwerkende industrie.

MEER INFORMATIE

GreenCoat FoodSafe-producten bieden de voedingsindustrie de beste prestaties en het hoogste veiligheidsniveau - met een duurzaamheid die vele jaren meegaat. Meer informatie over GreenCoat Foodsafe-product en andere premium GreenCoat®-staalproducten vindt u op: www.ssab.com/GreenCoat of neem contact op via: greencoat@ssab.com

SSAB maakt al meer dan 50 jaar producten voor de bouwsector. Het bedrijf is pionier en innovator in het vervaardigen van duurzame voorgelakte staalproducten met Zweedse koolzaadolie in de coating. Deze unieke, gepatenteerde oplossing verlaagt de ecologische voetafdruk van GreenCoat®-producten aanzienlijk en maakt van de GreenCoat® voorgelakte staalproducten het groenste aanbod op de markt voor daken, gevels en regenwaterafvoer.

SSAB is een staalproducent gevestigd in Scandinavië en de VS. Het bedrijf biedt in nauwe samenwerking met zijn klanten producten en diensten met toegevoegde waarde, om een sterkere, lichtere en meer duurzame wereld te creëren. SSAB heeft productiefaciliteiten in Zweden, Finland en de VS en werknemers in meer dan 50 landen. www.ssab.com

GreenCoat® is verkrijgbaar in

bimobject®

SSAB en haar dochterondernemingen hebben erop toegezien dat de inhoud van deze publicatie accuraat is. Wij aanvaarden echter geen verantwoordelijkheid of aansprakelijkheid voor fouten of informatie die als misleidend wordt geacht. Suggesties voor of beschrijvingen van het eindgebruik of de toepassing van producten of werkwijzen dienen alleen ter informatie. SSAB en haar dochterondernemingen aanvaarden geen enkele aansprakelijkheid met betrekking hiertoe.

Niets in deze publicatie mag worden herdrukt zonder uitdrukkelijke schriftelijke toestemming van SSAB.

Deze brochure is gedrukt door een drukkerij met een Nordic Swan Ecolabel certificering. Dit wijst op een bedrijf dat voldoet aan strenge milieu eisen en beschikt over een Nordic Ecolabel licentie.



Nordic Ecolabel Printed Matter Licence No 341362

SSAB Swedish Steel BV

IJzerwerf 3
NL-6641 TK Beuningen

T: +31 24 679 0700
F: +31 24 679 0707
greencoat.nl@ssab.com
samples.greencoat@ssab.com

SSAB

SE-781 84 Borlänge
Zweden

T +46 243 700 00
F +46 243 720 00
greencoat@ssab.com
samples.greencoat@ssab.com

ssab.nl/GreenCoat

Volg GreenCoat® op   

SSAB