

Fiche technique

Date d'impression : 06.12.2012

Désignation de l'article

Code art.

**Graisse universelle agro-alimentaire S476
Cartouche 400 g**

6560 5689

1. Propriétés :

La graisse alimentaire polyvalente est une graisse à base de savon d'aluminium complexe clair, basé sur une huile blanche médicale. Caractéristiques particulières :

- Résistante à l'oxydation
- Grande stabilité au foulage
- Résistante à l'eau
- Bonne propriétés anticorrosion
- Adhérente

2. Domaines d'application :

La graisse alimentaire polyvalente peut s'utiliser partout où un contact entre des produits alimentaires et la graisse est techniquement inévitable ou n'est pas à exclure. Eviter tout excès de graissage, qui pourrait entraîner un contact superflu avec les produits alimentaires.

Avantages pratiques :

La graisse alimentaire polyvalente est indiquée pour la lubrification des roulements et paliers glissants dans l'industrie alimentaire, fourragère et le conditionnement.

3. Données concernant le produit :

La graisse alimentaire polyvalente est homologuée H1 par la NSF (National Sanitary Foundation), numéro d'enregistrement NSF 144260. Conservation non ouvert : au moins 5 ans.

4. Valeurs caractéristiques :

Caractéristique	Graisse alimentaire polyvalente	Unité	DIN / ISO
Température de service temporaire	De -20 à +130 jusqu'à +180	°C °C	
En cas de températures constamment au-dessus de 120°C, les intervalles de regraissages sont à raccourcir selon les contraintes thermiques			
Point de goutte	> 260	°C	DIN ISO 2176
Pénétration	265 - 295	0,1 mm	DIN ISO 2137
Résistance à l'eau 3 h / 90 °C	0	Phase d'évaluation	DIN 51 807 T1
Classe NLGI	2		DIN 5 1818
Test SKF-Emcor	0/1	Niveau de corrosion	DIN 51 802
Base de savon	Complexe Al		
Viscosité de l'huile de base à 40 °C	env. 150	mm²/s	DIN 51 562
Désignation	K 2 K-20		DIN 51 502



Les présentes informations reposent sur les données disponibles au moment de la réalisation (voir date d'impression) de la présente fiche technique et sont considérées par Theo Förch GmbH & Co.KG comme fiables. Aucune garantie - explicite ou implicite - de la véracité de ces données n'est toutefois assumée. Theo Förch GmbH & Co.KG décline également toute responsabilité liée à l'utilisation de ces données ou des produits, procédés ou appareils utilisés. L'utilisateur doit seul décider si le produit est approprié et adapté à l'utilisation prévue, la sécurité de l'environnement et la santé et la sécurité de ses collaborateurs. Tant que nous ne garantissons pas de manière écrite des caractéristiques spécifiques et une aptitude du produit pour une utilisation prévue déterminée contractuellement, tout conseil d'application, même fourni en toute connaissance de cause, demeure sans engagement. Ceci n'exonère pas l'acheteur d'effectuer ses propres vérifications, et si nécessaire ses propres essais.

Nous recommandons vivement que chaque projet d'impression, pour la réalisation d'étiquettes, boîtes imprimées ou similaires, soit soumis à Theo Förch GmbH & Co.KG pour vérification et validation définitive. La présente information produit remplace toute information liée à un produit homonyme fournie avant la date d'émission mentionnée ci-dessus de ladite information produit.



NSF International / Nonfood Compounds Registration Program

Nonfood Compounds
Program Listed

March 16, 2011

Mr. Roland Rössler
Theo Förch GmbH & Co. KG
Theo-Förch-Str. 11 - 15
D-74196 Neuenstadt
Germany

RE: Lebensmittel-Mehrzweckfett S476
Category Code: H1
NSF Registration No. 144260

Dear Mr. Roland Rössler:

NSF has processed the application for Registration of **Lebensmittel-Mehrzweckfett S476** to the NSF International Registration Guidelines for Proprietary Substances and Nonfood Compounds (2009), which are available at www.nsfwhitebook.org. The NSF Nonfood Compounds Registration Program is a continuation of the USDA product approval and listing program, which is based on meeting regulatory requirements including FDA 21 CFR for appropriate use, ingredient and labeling review.

This product is acceptable as a lubricant with incidental food contact (H1) for use in and around food processing areas. Such compounds may be used on food processing equipment as a protective anti-rust film, as a release agent on gaskets or seals of tank closures, and as a lubricant for machine parts and equipment in locations in which there is a potential exposure of the lubricated part to food. The amount used should be the minimum required to accomplish the desired technical effect on the equipment. If used as an anti-rust film, the compound must be removed from the equipment surface by washing or wiping, as required to leave the surface effectively free of any substance which could be transferred to food being processed.

NSF Registration of this product is current when the NSF Registration Number, Category Code, and Registration Mark appear on the NSF-approved product label, and the Registered product name is included in the current NSF White Book Listing of Nonfood Compounds at the NSF website (www.nsfwhitebook.org). The NSF Registration Mark can be downloaded by clicking the "Download Registration Mark" link on the NSF website (www.nsfwhitebook.org).

NSF Listing of all Registered Nonfood compounds by NSF International is not an endorsement of those compounds, or of any performance or efficacy claims made by the manufacturer.

Registration status may be verified at any time via the NSF website, at www.nsfwhitebook.org. Changes in formulation or label, without the prior written consent of NSF, will void Registration, and will supersede the on-line listing.

Sincerely,

Clifton McClellan
NSF Nonfood Compounds Registration Program

Company No: 4C930