

## › Grenzüberschreitender Standard für Lebensmittelverpackungen

# FDA-konforme PU-Dichtung

Die neue Polyurethan(PU)-Schaumdichtung von Sonderhoff aus der Produktfamilie Fermapor K31 erhält die begehrte US-amerikanische FDA-Konformität. Sie gilt als anerkannter Standard für Lebensmittelverpackungen weltweit. Die Dichtung wird im FIPFG-Verfahren vollautomatisch, präzise und nahtlos in die Deckelnut von Fässern und Hobbocks appliziert. Die Polyurethanschaumdichtung ist zudem auch für den direkten Lebensmittelkontakt gemäss der seit 1. Januar 2016 gesetzeswirksamen EU-Verordnung Nr. 10/2011 zugelassen.



Bilder: Sonderhoff

Vollautomatischer Eintrag der FDA-konformen PU-Schaumdichtung Fermapor K31 in die Nut von Kunststoff-Fassdeckeln auf einer Sonderhoff-Misch- und Dosieranlage.

Der Polyurethanschaum Fermapor K31 mit FDA-Konformität wird als nahtlose Deckeldichtung von Lebensmittelbehältern mit einem Füllvolumen ab zwei Litern eingesetzt. Sie ist für die Anwendung in direktem Kontakt mit wässrigen, sauren, alkoholischen, fetthaltigen und trockenen Lebensmittelrohstoffen geeignet. Das gilt auch für kalt oder heiss abgefüllte oder pasteurisierte Milch sowie für Milchprodukte. Das richtige Verhältnis der Kontaktfläche von Dichtungsoberfläche zu Füllvolumen muss dabei eingehalten werden.

- Gemäss Verordnung (EU) Nr. 10/2011 (ehemals EG Nr.1935/2004):  
Kontaktfläche max. 100 cm<sup>2</sup>/5600 cm<sup>3</sup> (30 kg Füllgut) für wässrige, saure, alkoholische, fetthaltige und trockene Lebensmittel sowie Milch und Milchprodukte
- Gemäss U.S. Food and Drug Administration (FDA):
  - Kontaktfläche max. 35 mm<sup>2</sup>/dm<sup>3</sup> für alle Lebensmittel,
  - Kontaktfläche max. 93 mm<sup>2</sup>/dm<sup>3</sup> für fettfreie Lebensmittel

Die FDA-konforme Schaumdichtung zeichnet sich durch ein sehr gutes Migrationsverhalten der in der Rezeptur eingesetzten Dichtungswerkstoffe aus. Die Gutachten unabhängiger Prüfinstitute bescheinigen, dass die für eine Gesamtmigration ermittelten Werte der Dichtungswerkstoffe unter dem Grenzwert der EU-Verordnung Nr. 10/2011 von 10 mg/dm<sup>2</sup> liegen. Der Geruch und Geschmack sowie das Aussehen und die Konsistenz der in Deckelfässern abgefüllten Lebensmittel ändern sich dabei nicht.

### Optimales Eigenschaftsprofil der PU-Dichtung

«Mit der FDA-Konformität unserer lebensmittelgeeigneten Dichtung der Produktfamilie Fermapor K31 können wir erstmals unseren Kunden aus der Lebensmittelverpackungsindustrie weltweit die preislichen und technischen Vorteile einer PU-Schaumdichtung bieten», freut sich Peter Fischer, Marketingleiter bei Sonderhoff.

Die Polyurethanbasierte Deckeldichtung Fermapor K31 zeichnet sich durch eine geringe Wasseraufnahme, optimale Haftung auf Kunststoff und Metall und ein hervorragendes Langzeitverhalten der Dichtwirkung aus. Die Schaumdichtung in der Deckelnut wird beim Verschliessen der Verpackungsbehälter komprimiert und stellt sich nahezu vollständig wieder zurück. So bleibt die Dichtigkeit der Deckeldichtung langfristig bestehen.

Durch konsequente Weiterentwicklung der mechanischen Eigenschaften hat Sonderhoff speziell die Reissfestigkeit und Bruchdehnung der FDA-konformen Schaumdichtung verbessert. Selbst bei Stürzen, Stössen und Vibrationen bleiben die mit



Querschnitt eines Fassdeckels.

Lebensmittelschaum von Sonderhoff abgedichteten Behälterdeckel dicht.

### Vollautomatischer Dichtungseintrag

Der vollautomatische Applikationsprozess mit der FIPFG-Dichtungstechnik ist besonders bei mittleren und grösseren Fertigungsserien sehr wirtschaftlich und effizient. Die hohe Prozessstabilität der Sonderhoff Dosieranlagen stellt einen schnellen, präzisen und sauberen Materialeintrag in die Deckelnut sicher. Fermapor K31 härtet unter Raumtemperatur aus. Investitionen in Temperöfen sind nicht erforderlich und ein zusätzlicher Fertigungsschritt fällt damit weg. Das spart Zeit und Geld.

### Kontakt

Sonderhoff Holding GmbH  
Richard-Byrd-Strasse 24  
D-50829 Köln  
Telefon +49 (0)221 95 685-0  
info@sonderhoff.com  
www.sonderhoff.com