FoodGrade: Contacto Directo e Indirecto con Alimentos y Bebidas

FAKOLITH®
Food Contact & Hygienic Coatings

PINTURAS ALIMENTARIAS y SANITARIAS CERTIFICADAS

Superficies en las que puedes confiar - EU y FDA

Mira nuestro video:

y en 2 minutos sabrás cómo te podemos ayudar

VIDEO

BioFilmStop: contra Humedad, Biofilm, Bacterias, Moho, Levaduras...

LÍDER EN PINTURAS CERTIFICADAS PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Fakolith tiene presencia en el mercado alimentario internacional, desde hace ya más de 50 años. En este folleto ponemos a disposición de la industria alimentaria en general y de los proveedores de la cadena alimentaria, soluciones prácticas e innovadoras, con pinturas y barnices seguros y aptos para pintar y proteger superficies en contacto directo e indirecto con alimentos y bebidas, así como pinturas y barnices tratados contra infecciones de biofilm, bacterias, moho, levaduras, para la protección e higiene de las instalaciones, ambientes y sus fabricados.

Fakolith cumple con todas las normas aplicables, estando auditados por TÜV Rheinland en su sistema de calidad, con la especialidad de pinturas para la industria alimentaria-sanitaria. Registro Sanitario ES-39.005259/T y fabricante de plaguicidas ROESP E-0043-E. Fakolith aplica su APPCC en colaboración con el Centro Nacional de Seguridad y Tecnología Alimentaria, de quien además es socio en varios proyectos Oficiales de I+D+i.

FAKOLITH
chemical systems

INSPECCIÓN

Favorable ☑
Negativa ☐

EVITE RIESGOS

Sistemas de pinturas con aplicación en todos los sub-sectores de la cadena

- Suelos, pavimentos. paredes, techos, panel sandwich...
- Salas blancas GMP-GLP...
- Cámaras frigoríficas, cámaras de congelación...
- Depósitos, silos, aljibes, cisternas, tanques, conductos...
- Maquinaria e instalaciones
- Elementos de transporte, remolques, camiones frigo...
- Packaging especial de madera y derivados, MDF, etc.
- En impresión para packaging alimentario industrial, eps...
- Objetos; estanterías, jamoneros, tapas, platos, jaulas, etc.
- Soluciones ad hoc desarrolladas por nuestro Dtp. de I+D+i

- Industria cárnica
- Industria del pescado, marisco, conservera, acuicultura...
- Industria láctea, quesos, panadería, bollería, pastelería
- Vinos, cervezas, aguas y bebidas en general
- Azúcar, cacao, chocolate, panadería, bollería, pastelería
- Pastas alimenticias, harinas, cereales, moliendas
- Alimentación animal, aditivos alimentarios
- Proveedores de la cadena alimentaria
- Packaking alimentario, etc.

Amplia gama de pinturas, barnices, productos y servicios:

Info detallada en www.pinturaalimentaria.es

PRODUCTOS PRINCIPALES	Pinturas y barnices en gran variedad de colores, de dispersión al agua , epoxi BPA Compliant / Free, poliuretano, híbridas y otras innovaciones, que ofrecen soluciones a problemas no resueltos.
PRODUCTOS COMPLEMENTARIOS	Para formar sistemas de aplicación de inicio a fin: limpiadores, decapantes, consolidantes, hidrofugantes, morteros, masillas... en casi todo tipo de bases y ambientes de la industria alimentaria
SOLUCIÓN TOTAL	Servicio técnico pre-in-post venta, checklist y prescripción técnica online, muestras, cursos de formación, cálculo de presupuestos, certificados y declaraciones de conformidad, ensayos oficiales...

Tecnologías avaladas por I+D+i Oficial - Pasión por la innovación

Inhiben el crecimiento de hongos, bacterias y biofilm

son Aptas para el contacto directo con alimentos y bebidas

con resina modificada de Bisfenol A que garantiza el uso seguro

con resina alternativa libre de Bisfenol A BPA Free

y además impiden el crecimiento de bacterias y biofilm

además se conservan con tecnologías alimentarias alternativas y seguras

PROYECTO BioTech&Coatings. "Desarrollo de recubrimientos mediante el uso de conservantes seguros y respetuosos con el medio ambiente", proyecto oficial de I+D+i de Innovación Tecnológica, con expediente RTC-2017-5947-5 y cuyo presupuesto global ha sido 507.323 €, parcialmente financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad, dentro del subprograma RETOS-COLABORACIÓN 2017. En curso.

PROYECTO FDA & EU FoodGrade Coatings. Desarrollo de Pinturas y Recubrimientos aptos para el contacto directo con alimentos según el Reglamento EU 10/2011 y la FDA CFR 21 175.300", Expediente RTC-2016-5067-2 y cuyo presupuesto global es de 548.784 € y que ha sido parcialmente financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad, cdentro del programa RETOS-COLABORACIÓN 2013-2016. Finalizado con éxito.

PROYECTO FoodTech&Coatings. "Desarrollo de conservantes alternativos seguros y sostenibles para la aplicación en revestimientos acuosos para la industria alimentaria", proyecto oficial de I+D+i de Innovación Tecnológica, con expediente RTC-2014-2020-5 y cuyo presupuesto global ha sido 491.101,60 €, parcialmente financiado por el Ministerio de Economía y Competitividad, dentro del subprograma RETOS-COLABORACIÓN 2013-2016. Finalizado con éxito.

PROYECTO APLICONS."Pinturas antimicrobianas con base nanotecnológica", proyecto oficial de I+D+i de Innovación Tecnológica, con expediente IPT-2011-1499-900000 y cuyo presupuesto global ha sido 1.001.439,15 €, que ha sido parcialmente financiado por el Ministerio de Ciencia e Innovación, dentro del subprograma INNPACTO, enmarcado en el Plan Nacional de Investigación Científica, Desarrollo e Innovación Tecnológica 2008-2011.Finalizado con éxito.

PROYECTO TECNOCAI. "Tecnologías Eficientes e Inteligentes Orientadas a la Salud y al Confort en Ambientes Interiores", proyecto oficial de I+D+i de Investigación básica, con expediente CEN-20091010, presupuesto global de 19.859.841,00 €,y específico de FCS de 684.140,00 €, y que ha sido subvencionado parcialmente por el CDTI dentro del Programa CENIT-E . Finalizado con éxito.

PROYECTO LIFE MINOx-STREET. "MonItoring and modelling NOx removal efficiency of photocatalytic materials: A Strategy for urban air quality managEmEnT" aprobado dentro de la convocatoria LIFE 2012 con el expediente LIFE12 ENV/ES/000280. Su presupuesto es de 1.982.619 euros, la Unión Europea financia el 46,23% (916,913.00 €). FCS aportó su gama de productos fotocatalíticos PhotoAtive.

Una manera de hacer Europa

UNIÓN EUROPEA -Feder
Fondo Europeo de Desarrollo Regional

PYME INNOVADORA
Válido hasta el 15 de noviembre de 2021

CONTACTO DIRECTO CON ALIMENTOS:

Todas las pinturas y barnices aptos para contacto directo e indirecto con alimentos y bebidas (incluso las que ocasionalmente puedan estarlo como lo son las gotas de condensación de techos y otras superficies), deben cumplir con una extensa legislación que afectan al fabricante y al producto. Las legislaciones europeas (EU) y americanas (FDA) son muy estrictas, extensas y complejas, por lo que es necesario verificar la obligatoria Declaración De Conformidad.

Declaración de Conformidad obligatoria

Para poder verificar, ya sea por parte de la Inspección Sanitaria o por parte del consumidor, que un fabricante y sus productos para contacto directo con alimentos y bebidas) cumplen con todos los requisitos legales y de seguridad alimentaria y sanitaria, el fabricante está siempre obligado a emitir la **DECLARACIÓN DE CONFORMIDAD** de cada producto puesto en el mercado. No se trata de un ensayo en una fecha pasada, con muchos folios que nadie entiende, sino de una declaración jurada obligatoria del fabricante, con fecha y firma legal, en un formato definido en la EU 10/2011 y FDA 21 CFR 175.300, e inspeccionado regularmente por la Autoridad Sanitaria, y que debe incluir:

- El Registro sanitario RGSEAA con clave 39 del fabricante, donde todos los fabricantes de materiales y objetos aptos para el contacto con alimentos y bebidas deben estar registrados sin excepción. Comprobarlo es sencillo gracias al Buscador web de RGSEAA de la Agencia Española de Consumo Seguridad Alimentaria y Nutrición (AECOSAN).
- Como signo de transparencia debe constar la última fecha de inspección sanitaria para demostrar a ciencia cierta que el fabricante está al día, o simplemente se registró en el pasado, pero no cuenta con validación actual de la Inspección Sanitaria. El registro no cambia, las normas constantemente.
- No menos importante es la obligatoria fabricación GMP con buenas praxis de acuerdo con el Reglamento CE 2023/2006 y FDA, lo que implica que el fabricante ha adaptado su fabricación al sector alimentario, y por tanto aplica un APPCC, su personal está formado en seguridad alimentaria-sanitaria, produce en una sala blanca separada del resto productos, bajo control microbiológico y de plagas, etc. Es decir que el productor aplica las mismas reglas de fabricación, almacenaje, control y trazabilidad que aplica el productor de alimentos.
- Finalmente se detallarán con fecha y nº ensayo todos los ensayos de migraciones globales, específicas, organolépticos, físico químicos, de marcado CE... Los ensayos estarán a disposición de la Autoridad Sanitaria y clientes.

La tecnología FoodGrade de FAKOLITH marca la diferencia

Porque la seguridad alimentaria nos importa, Fakolith ha desarrollado la gama FOODGRADE en proyectos oficiales y privados de I+D+i, utilizando únicamente materias primas certificadas, de alta pureza y eficiencia, y autorizadas en las listas positivas, según normas alimentarias vigentes EU y FDA, que evitan las migraciones tóxicas. Estas pinturas y barnices han sido ensayadas con éxito en laboratorios externos de referencia. Contamos con soluciones para contacto con todos los grupos de alimentos y bebidas.

Con alto valor añadido

BPA COMPLIANT - BPA FREE

Nos adelantamos al futuro.
Se ha reducido el límite de migraciones de Bisfenol A con la Regulación UE 2018/123.
Fakolith ofrece sólo Pinturas y barnices FoodGrade con resinas que cumplen los límites, así como alternativas libres de BPA.

TECNOLOGÍA BIOFILMSTOP GREEN

Todas nuestras pinturas alimentarias y barnices están tratados (BPR Art.3) con la tecnología verde BioFilmStop, efectiva contra biofilm y bacterias patógenas ;*Salmonella, Listeria, Pseudomonas, Staphylococcus, Legionella* , etc) lo que incrementa más aún la seguridad e higiene alimentaria.

TECNOLOGÍA FOODTECH

Con nuestra tecnología basada en conservantes alternativos y seguros, hemos podido desarrollar por primera vez recubrimientos FoodGrade en base acuosa, un hito en pinturas para contacto directo.

DOBLE CERTIFICACIÓN, PARA EU Y FDA

En 2019 y liderando el proyecto oficial de I+D+i "FDA & EU FoodGrade Coatings" Fakolith ha sido la primera firma en lanzar al mercado, pinturas y barnices para contacto directo con doble certificación simultanea, cumpliendo a la vez las dos normas de referencia global, la Europea UE 10/2011 y la Americana FDA 21 CFR 175.300.

DISPERLITH FoodGrade Elastic	Pintura o barniz al agua, para la renovación y pintado de paredes y techos, panel sandwich, objetos, depósitos de hormigón para aguas potables. Certificada para salas blancas.
DISPAINT FoodGrade	Pintura esmalte al agua, para la renovación y pintado fino de paredes y techos, y objetos, utensilios, estanterías, madera, principalmente en superficies abiertas de bajo a medio estrés.
FK-45 FoodGrade	Pintura o barniz epoxi de alto desempeño con alta resistencia físico química , para depósitos, silos, tanques, pavimentos, maquinaria, instalaciones, tuberías, zócalos, paredes, techos, utensilios...
FK-45 FoodGrade Hygienic	Versión especial del epoxi de altos sólidos FK-45 con mayores resistencias físico-químicas, para depósitos > de 10.000 l, tuberías y múltiples aplicaciones industriales de alto rendimiento.
FK-450 FoodGrade	Pintura epoxi al agua de alto desempeño con alta resistencia físico química , para depósitos, silos, tanques, tuberías, maquinaria, instalaciones, tuberías, zócalos, suelos, paredes...
FK-100 FoodGrade	Epoxi de alto desempeño 100% sólidos para interior de depósitos de alimentos , bebidas y agua potable, tuberías, instalaciones y múltiples aplicaciones industriales.
FAKOPUR FoodGrade	PinturaTopcoat de acril-poliuretano de 2 componentes con gran resistencia U.V , para el acabado en exteriores de remolques, vehículos y maquinaria agro-alimentaria, tolvas, comederos...
DISPERSOL FoodGrade	Esmalte pintura acrílico multiuso, monocomponente de bajo olor, para la renovación y acabado de paredes, techos, panel sandwich, y objetos de diversos materiales de la industria agroalimentaria.
VARNIPACK FoodGrade	Barniz de sobreimpresión acrílico al agua para packaging alimentario, cáscaras no comestibles de alimentos, superficies de madera, tonelería de vino, objetos, estanterías etc.

Consulte el avance de próximas novedades en www.pinturaalimentaria.es

BIOFILM: El gran problema de la Industria Alimentaria

El riesgo mayor en la industria de transformación alimentaria es el BioFilm, que está formado por una comunidad compleja de microorganismos recubiertos de un polímero extracelular que ellos mismos excretan. Esta matriz favorece su adhesión a superficies de todo tipo (plástico, cristal, madera, metal, hierro, acero inoxidable y sobre los alimentos), permite su adaptación al medio adverso, le proporciona agua y nutrientes, y lo protege de los desinfectantes para crecer, colonizar e infectar otras superficies. Son la causa de contaminación de los alimentos y pueden conducir al rechazo del producto, pérdidas económicas y a un evidente riesgo para la salud del consumidor y los trabajadores de entornos contaminados. Hay que destacar dos fases:

a) FASE REVERSIBLE: Se inicia la adhesión a las superficies, siendo sensible a métodos sencillos de limpieza y desinfección.

b) FASE IRREVERSIBLE: La adhesión es definitiva, y obtiene máxima resistencia, siendo necesaria la previa destrucción de la matriz de polisacáridos, para luego desinfectar.

Problema

Origen; mohos, biofilm

Solución BioFilmStop

El Biofilm genera graves problemas e importantes pérdidas económicas

1. Toxiinfecciones alimentarias

Las toxiinfecciones alimentarias constituyen un grupo de enfermedades que se producen a consecuencia de la ingestión de alimentos contaminados, entre los que destacan los contaminados por: *Salmonella spp., Listeria monocytogenes, Pseudomonas spp., Campylobacter jejuni, Bacillus spp., Staphylococcus aureus, Legionella spp., Shigella, Streptococcus, Clostridium botulinium, Clostridium perfigrens, Campylobacter, Bacillus cereus, etc...* Las toxiinfecciones alimentarias (TA), pueden producir desde cuadros clínicos leves o moderados, hasta incluso cuadros extremadamente graves, algunos fatales.

2. Variaciones organolépticas

Son conocidos los olores y sabores desagradables a moho, corcho, cuadra, gusto metálico, coloraciones anómalas, picados...Defectos como los enumerados pueden producir una importante merma en la calidad del producto y de la imagen de la industria, que puede conducir a la retirada de todo un lote, al desprestigio y a grandes pérdidas económicas.

Los microorganismos responsables son de 3 tipos: además de las bacterias, destacan los Mohos y Levaduras (*Aspergillus, Penicillium, Cladosporium. Brettanomyces, Candida)...* y en definitiva también las bacterias y el biofilm.

La introducción de estos microorganismos se produce ya a través de la materia prima, utensilios, insumos, así como del ambiente típico de la industria alimentaria. Una vez en el interior, anidan, colonizan y se multiplican en pavimentos, paredes, techos, y otras superficies abiertas, para en una segunda fase, penetrar en las zonas de elaboración. El microclima de la industria alimentaria, normalmente con humedad, poca ventilación, suficiente materia orgánica, temperatura adecuada, etc., proporciona el hábitat ideal a los microorganismos responsables de los defectos enumerados para reproducirse.

3. Seguridad laboral y enfermedades derivadas

La existencia de mohos y bacterias en las superficies y el ambiente de trabajo puede ser la causa silenciosa de diversos tipos de micosis y enfermedades laborales, que pueden causar asma y problemas respiratorios, irritaciones oculares y nasales, dolores musculares, cansancio, alergias... Principalmente en personas inmunodeprimidas, incluso algunos hongos de la familia Aspergillus entre otros, pueden llegar a complicar cuadros leves, convirtiéndolos en fatales.

La Innovación Tecnológica BioFilmStop

BioFilmStop FAKOLITH Technology
Stop moho & bacterias

Combatir el problema cuando está...
... y prevenirlo incluso antes de que ocurra

Las superficies abiertas de las plantas alimentarias representan más del 90% de la superficie total. BioFilmStop se aplica en forma de pinturas tratadas (BPR Art. 3), en paredes, techos, suelos y otras superficies pintables y transforma estas superficies que son vectores de contaminación potencial, en superficies activas inhibidoras de la contaminación. La ventajas principales son definitivas:

- La inhibición de biofilm, bacterias, mohos etc., es estática, sin liberar biocidas al ambiente.
- La inhibición es activa durante las 24h del día, 365 días al año, y durante años con mantenimiento.
- Es efectiva e inocua en presencia de alimentos y personas.
- Aplicable en tiempos cortos de parada, aplicación a gran variedad de temperaturas y alta humedad, con bajo olor
- Proporciona un entorno laboral más seguro con menor riesgo de bajas laborales

La oligodinámica cíclica combinada, ha posibilitado la compatibilidad sinérgica de principios activos metálicos nanotecnológicos inorgánicos, con orgánicos, libres y microencapsulados, así como con conservantes naturales alimentarios y pigmentos fotocatalíticos. Éstos se van combinando en el tiempo para impedir la generación de resistencia extendiendo su eficacia a largo plazo.

Todo ello para tratar (BPR Art.3) a pinturas y tratamientos de superficies de altas prestaciones testados según ISO 22196:2011 contra bacterias patógenas como: *Salmonella enteriditis, Listeria monocytogenes, Staphylococcus aureus, Pseudomonas aureginosa, Legionella pnemophila, Escherichia Coli, y hongos y levaduras como Aspergillus, Penicillium, Cladosporium, Brettanomyces, Candida* y un largo etc. de microorganismos patógenos.

La función primaria que tienen nuestras pinturas es obvia, crear un film de pintura funcional y decorativo. Adicionalmente las hemos dotado de importantes funciones como son el bajo olor y VOC, la elevada resistencia físico-química, a la humedad, a lavados y desinfección, su ecología, durabilidad, y alta resistencia al ataque y crecimiento microbiológico, con la innovadora tecnología BioFilmStop, de Fakolith.

Cleanroom® Suitable Materials
FAKOLITH Farben GmbH Report No. FA 1803-1018
DISPERLITH ELASTIC Biological Resistance: excellent
Cleanroom® Suitable Materials
BioFilmStop FAKOLITH Technology

Pinturas y barnices con tecnología BioFilmStop contra humedad, biofilm, bacterias, moho...

DISPERLITH Hygienic	Pintura ecológica con certificado europeo ECOLABEL, para renovación y pintado de paredes y techos, de zonas comunes, oficinas, pasillos, vestuarios, cocinas y zonas de humedad media.
DISPERLITH Industry	Pintura acrílica pura de dispersión acuosa, para renovación y pintado de paredes y techos de zonas húmedas, productivas, GMP-GLP., y zonas contaminadas de moho y microorganismos.
DISPERLITH Elastic	Pintura de dispersión acuosa elástica, impermeable, secado a baja Tª, para techos , paredes, paneles sandwich y metales lacados en interiores-exteriores, certificada para SALAS BLANCAS.
RENOLITH FK-32	Pintura de dispersión con disolvente desaromatizado, con excelente acabado tipo esmalte, ideal para una renovación rápida de múltiples superficies en la industria alimentaria.
DISPERLITH POX	Pintura epoxi en base acuosa de 2 componentes, aplicable en paredes, zócalos y suelos de medio estrés, con secado incluso a baja temperatura, y excelente resistencia y facilidad de aplicación.

We Know How !

Smart Budget
Calculith
by Fakolith

Superficies en las que puedes confiar

Fakolith Chemical Systems es una compañía española del grupo alemán Fakolith. Nuestras instalaciones en Tortosa, cuentan con planta de producción con APPCC y buenas praxis, almacén regulador, servicio técnico especializado, centro de formación y departamento de I+D+i.

Nuestro experimentado equipo técnico, así como nuestros Distribuidores Oficiales y empresas colaboradoras de aplicación profesional, estarán encantados de proporcionarle una completa información y asesoramiento acerca de nuestras tecnologías, productos y sistemas.

FAKOLITH CHEMICAL SYSTEMS
Polígono Industrial Baix-Ebre 61-D
43500 Tortosa -SPAIN
Tel. +(34) 977 454 000
Fax +(34) 977 454 024
fcs-spain@fakolith.com
www.fakolith.es
01/2020

Síguenos también en:

YouTube

www.youtube.com/fakolith

www.pinturaalimentaria.es
www.foodgradepaint.com

TÜVRheinland ZERTIFIZIERT
Management System ISO 9001:2015
www.tuv.com ID 9105043000