

Mangueiras atóxicas na produção alimentícia melhoram a qualidade dos produtos

As mangueiras são parte importantes das indústrias, a condução dos alimentos deve ser feita de maneira limpa e que não possa transmitir nenhum tipo de bactérias para os produtos.

04/10/2016 17:41:51

Um dos grandes desafios das empresas e dos controles de qualidade é poder garantir a declaração de alergênicos na rotulagem de seus produtos, que é obrigatório desde junho de 2016. Essa nova regra que ajuda o consumidor a escolher o produto ideal para levar para a casa sem precisar se preocupar em saber se aquele produto pode ser perigoso para a sua saúde.

São diversos os procedimentos para prevenir que uma contaminação não intencional esteja dentro dos produtos. Podemos citar algumas como as Boas Práticas de Armazenagem, separação física de salas de pesagem de matérias primas, treinamento dos colaboradores, inclusive entre linhas de processo e a condução dos fluídos.

De acordo com Daniel, proprietário da Aceflex e especialista em mangueiras para indústrias, inclusive alimentícia, disse que “é comum existir um resíduo de um determinado alergênico nos condutores como os equipamentos e tubulações que, conseqüentemente, pode chegar ao produto”.

As mangueiras de produtos alimentícios são muito utilizadas nos processos de condução dos fluídos durante o seu curso. Por isso devem ser mangueiras confiáveis para garantir a qualidade e higiene na hora da passagem dos fluídos alimentícios.

As mangueiras atóxicas têm características como suportar temperaturas de diferentes estágios e graus, sendo negativa ou positiva. Este é um ponto que ajuda a eliminar alguns riscos para a saúde humana. Além disso, é preciso que tenham a sua higienização facilitada, pois precisa ser feita de maneira rápida e simples para que o processo não pare por muito tempo.

A principal medida de controle é a limpeza, mas como podemos saber se a limpeza realmente está sendo eficaz contra as contaminações?

Através do ISO22000, uma norma internacional que define os requisitos do sistema de gestão de segurança de alimentos, se adequando a todos os negócios de cadeia alimentar, inclusive nas

organizações como produtores de equipamentos, materiais de embalagem, agentes de limpeza, aditivos e também ingredientes. Esta norma proporciona mais confiança para a sua marca, que segue as normas internacionais.

A qualidade dos condutores dos alimentos devem corresponder a qualidade dos produtos vendidos. Oferecer um alimento de qualidade é um grande passo para conquistar novos clientes e fidelizar os seus consumidores.