

PRESSE-INFORMATION / 24. September 2019

Foodcert + Aseptic und Cleancert + Dualprotect: Maximaler Schutz für anspruchsvolle Füllprodukte

Selters (hds).- IBCs und Fässer der Foodcert- oder Cleancert-Linie von Schütz gewährleisten umfassende Material-, Produkt- sowie Prozesssicherheit. Sie haben sich daher inzwischen in besonders anspruchsvollen Branchen wie Food oder Pharma etabliert. Denn die globalen Big Player dieser Industrien haben in den letzten Jahren ihre eigenen Anforderungen stark erhöht – teilweise sogar weit über aktuelle gesetzliche Vorgaben hinaus. Mit dem neuen Ecobulk Foodcert + Aseptic und dem Cleancert + Dualprotect setzt das Unternehmen bezüglich Sicherheit und Sauberkeit nun noch höhere Maßstäbe und erweitert somit nachhaltig das Einsatzspektrum: Als Top-Innovation werden diese IBCs von Schütz mit Liner-System inklusive UN-Zulassung ausgestattet. Sie sorgen für maximalen Qualitätsschutz bei minimalem Aufwand.

Der Ecobulk Foodcert + Aseptic erfüllt die speziellen Anforderungen in den Bereichen Lebensmittel, Pharma und Pflegeprodukte optimal: Er schließt in der gesamten Supply Chain Kontaminationsrisiken nachhaltig aus. Zugleich verlängert er die Haltbarkeit der Füllprodukte (Shelf-life). Somit gewährleistet der Container eine konstante Qualität von der Befüllung bis zur Entnahme. Möglich ist dies durch eine spezielle Komponente für diese Schütz IBCs: den integrierten Liner. Er ist entsprechend der Industrienorm FSSC 22000 zertifiziert, die ein Garant für höchste Lebensmittelsicherheit darstellt. Der Liner besteht aus hochwertiger LDPE-Folie. Durch eine spezielle Faltung nahezu luftfrei gehalten, richtet er sich automatisch während des Befüllvorgangs selbst aus. So sorgt er für höchste Dichtheit, Sauberkeit und enthält zusätzlich eine EVOH-Permeationsbarriere gegen Sauerstoff. Denn das sukzessive Entfalten reduziert den Kontakt des Füllprodukts mit der Umgebungsatmosphäre auf ein absolutes Minimum. Das Ergebnis: 99 Prozent weniger Sauerstoffkontakt und Schutz vor Kondensat im Vergleich zum Standard-IBC!

Aseptischer IBC reduziert Risiken

Als spezielle Maßnahme zur Keimreduktion werden der integrierte Liner samt dazugehöriger Armatur bei der Produktion des Ecobulk Foodcert + Aseptic mit einer flächendurchschnittlichen Dosis von mindestens 15 kGray

Gamma-bestrahlt. Diese besondere Behandlung führt zu einem aseptischen Zustand. Der IBC-Innenbehälter bildet außerdem eine zusätzliche, unabhängig wirksame Auslaufbarriere, selbst bei Beschädigung des integrierten Liners. Das abgefüllte Medium ist dadurch doppelt vor Leckagen und Manipulation geschützt. Für höchste Sicherheit, Sauberkeit und maximalen Anwenderkomfort wird die Verpackung „ready to fill“ angeliefert. Eine Sterilisation des Verpackungsinnen durch Bedampfen oder eine aufwendige Inliner-Montage ist nicht mehr notwendig. Das spart Zeit und Kosten! Der Ecobulk Foodcert + Aseptic kann in allen gängigen Anlagen befüllt sowie entleert werden – auch durch Einsatz von Pumpsystemen und unter aseptischen Bedingungen.

Ecobulk Cleancert + Dualprotect

Das innovative Liner-System bietet Schutz auch für Branchen mit hochempfindlichen Gütern aus dem Non-Food-Segment. Der entsprechend ausgestattete Ecobulk firmiert unter dem Begriff Cleancert + Dualprotect. Die Namensgebung verrät es bereits: Auch bei diesem IBC ist das Füllprodukt dank des integrierten Liners doppelt geschützt! Umgeben von der auslaufsicheren IBC-Blase werden Leckagen effektiv vermieden, sollte der Liner beschädigt werden. Die neue Verpackungslösung für technisch besonders anspruchsvolle Produkte ist extra sicher und aufgrund der Anlieferung „ready to fill“ besonders anwenderfreundlich. Der Container eignet sich dank maximalen Qualitätsschutzes bestens zum Transport organischer Verbindungen auf natürlicher sowie synthetischer Basis, anorganischer Verbindungen und Silikone. Ein anschauliches Anwendungsbeispiel ist die Klebstoffindustrie: In Deutschland werden jährlich fast eine Million Tonnen Klebstoffe produziert. Ein Großteil dieser Produkte reagiert auf Sauerstoff mit einer Hautbildung oder beginnt dann gar auszuhärten. Der integrierte Liner minimiert den möglichen Sauerstoffkontakt bei der Abfüllung sowie in der Verpackung und verhindert so, dass sich das Füllprodukt durch Luftkontakt verändert. Dies gewährleistet eine verlängerte Produkthaltbarkeit sowie eine problemlose Entnahme.

Zwei neue Modelle mit vielen Vorteilen

Im Gegensatz zu Mehrwegsystemen wird bei den beiden neuen Modellen eine Kontamination durch unentdeckte Produkthanhaftungen vermieden. Durch die Abfüllung in den integrierten Liner wird das allgemeine Kontaminationsrisiko nachhaltig minimiert. Völlig ausgeschlossen ist der Kontakt des Füllprodukts mit Kondensat, das sich unter Umständen im Innenbehälter bilden kann. Die Sauerstoffbarriere des Liners bietet zusätzlichen Schutz vor Oxidation, Vitaminabbau und mikrobiellem Befall. Außerdem entfällt die bei anderen Containerarten notwendige Beaufschlagung mit Stickstoff. Die UN-Zulassung für Gefahrgut-Transporte gilt auch in der Ausführung mit Liner.

Einfaches Handling – von der Befüllung bis zur Entnahme

Bei beiden Ecobulk erfolgt der Anschluss zur Befüllung über die Standard-Auslaufarmatur des IBCs oder von oben über einen Füllstutzen, der am Liner

angebracht ist und je nach Anforderung mit unterschiedlichen Spundstopfen ausgestattet werden kann. Für aseptische Anwendungen können sowohl die Auslaufarmatur als auch der am Füllstutzen angebrachte Spund bedampft werden. Der integrierte Liner entfaltet sich eigenständig analog zum Befüllungsgrad. Die Entlüftung des Innenbehälters ist durch das Öffnen der Schraubkappe möglich.

In der Regel erfolgt die Entleerung gravimetrisch einfach und sicher über die Auslaufarmatur. Sie ist sowohl mit dem Liner als auch mit dem IBC-Innenbehälter fest und formstabil verbunden. Bei Flüssigkeiten mit wässriger Konsistenz wird dabei eine nahezu vollständige Restentleerung erreicht. Bei hochviskosen Füllprodukten kann die Überwurfmutter gelöst und der Liner vorsichtig mit der Armatur aus dem Behälter gezogen werden, um ihn komplett zu entleeren. Anschließend übernimmt der Schütz Ticket Service mit seinem weltweiten Netzwerk die rasche administrationsfreie Abholung und umweltgerechte Rekonditionierung von IBC plus Liner – neben dem ökonomischen auch ein ökologischer Vorteil des innovativen Systems.

Zeichen (inkl. Leerzeichen + Headline): 6.376



Bildtext:

Für Anwendungen unter aseptischen Bedingungen: der Ecobulk Foodcert + Aseptic mit Gamma-bestrahltem Liner.



Bildtext:

Der speziell gefaltete Liner richtet sich automatisch während des Befüllvorgangs im IBC-Innenbehälter selbst aus.



Bildtext:

Der Ecobulk Foodcert + Aseptic gewährleistet dank Liner-System mit UN-Zulassung maximalen Schutz für hochempfindliche Füllprodukte.

Schütz ist ein international führender Hersteller von hochwertigen Transportverpackungen (Intermediate Bulk Container, Kunststoff- und Stahlfässer) mit Sitz in Selters, Deutschland. 1958 gegründet, verfügt Schütz heute weltweit über 50 Produktions- und Servicestandorte (inklusive Lizenznehmer) mit mehr als 5.500 Mitarbeitern. Mit seinen vier Geschäftsfeldern Energy Systems, Packaging Systems, Industrial Services und Composites nimmt Schütz in den jeweiligen Märkten diverse Spitzenpositionen ein. Das Familienunternehmen ist wichtiger Trendsetter und Innovationsgeber. Der Gesamtumsatz 2018 belief sich auf 1,8 Milliarden Euro. Das Unternehmen bietet seinen Kunden komplette Systemlösungen – individuell abgestimmt auf die entsprechende Supply Chain. Im Rahmen eines geschlossenen Kreislaufsystems übernimmt der Schütz Ticket Service in allen wichtigen Industrienationen der Welt die schnelle Abholung und Rekonditionierung entleerter Schütz IBCs, ganz im Sinne der Nachhaltigkeitsphilosophie der Unternehmensgruppe.

Zeichen im Kasten (inkl. Leerzeichen): 1.020

Weitere Informationen:

SCHÜTZ GmbH & Co. KGaA, Melanie Ievoli, Schützstraße 12, D-56242 Selters
Tel.: +49(0)2626/77-274, Fax: +49(0)2626/77-365, E-Mail: melanie.ievolo@schuetz.net

hd...s agentur für presse- und öffentlichkeitsarbeit, Heike D. Schmitt, Stefan Krämer
Kaiser-Friedrich-Ring 23, D-65185 Wiesbaden, Tel.: +49(0)611-9929-111/-113
Fax: +49(0)611-9929130, E-Mail: h.d.schmitt@hds-pr.com, s.kraemer@hds-pr.com

Bei redaktioneller
Berücksichtigung bitten wir
um die Zusendung eines
Belegexemplars an die
nebenstehende Agentur-Adresse.