

FICHA:	LUBRICANTES ALIMENTARIOS
ÁREA(S):	Calidad/ Seguridad Alimentaria
CATEGORÍA(S):	Envases, embalajes y palets, y sus componentes en contacto directo con alimentos
FECHA(S):	LEGISLACIÓN y NORMATIVA DE REFERENCIA
2007	Reglamento REACH (EC) 1907/2006 del Parlamento y del Consejo de Europa del 18 de diciembre de 2006 ¹
2000-08	DIN V 0010517, 2000-08 Lubricantes de grado alimenticio - Definiciones y requisitos.
2006	UNE-EN ISO 21469:2006. Seguridad de las máquinas. Lubricantes en contacto ocasional con el producto. Requisitos de higiene (ISO 21469:2006)
	<p>Guía FDA (Administración de Drogas y Alimentos de los Estados Unidos) dentro del Código de Regulación Federal (21 CFR 178.3570) del Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA). Puntos 172,860 de los aceites vegetales y 172,878 de los hidrocarburos. Ingredientes y / o compuestos deben cumplir con 21 CFR partes 182 y 184</p> <p>Registro NSF International, The Public Health and Safety Company™ . Buscar "H1. Lubricants with incidental contact" en http://www.nsf.org/usda/psnclistings.asp</p> <p>NSF 116-2000 Compuestos no alimenticios utilizados en las instalaciones de procesamiento de alimentos - Lubricantes de grado alimenticio</p>
OBLIGACIONES PARA LAS EMPRESAS (ver categorías)	
<p>Recurrir a fabricantes y proveedores que:</p> <ul style="list-style-type: none"> • Ofrezcan lubricantes libres de metales pesados y zinc • Determinen que su lubricante es apto y auto-certifiquen su producto. o lo hagan bajo estándares como ISO 21469:2006, o hayan obtenido autorización y estén registrados antes de comercializar sus lubricantes en la industria alimenticia. El registro NSF es un estándar en la industria en los Estados Unidos y en todo el mundo. • Cuenten con protocolos de buenas prácticas de fabricación que incluya tener una planta específica (recipientes, tubería, y equipo de almacenaje y empaquetado) que evite el contacto con lubricantes no aptos. • Cuenten con una guía de uso de las grasas y aceites que fabrican. • Algunos ejemplos de proveedores: <ul style="list-style-type: none"> • Verkol S.A. www.verkol.es • LUBRITEC(distribución de Shell) www.lubritec.com • FUCHS LUBRICANTES, S.A. www.fuchs.es 	

¹ Ver FICHA FEDEMCO REACH

FICHA:

LUBRICANTES ALIMENTARIOS

- Interflon Ibérica, S.L. www.interflon.net
- Q8Oils España www.q8oils.com
- Lubricantes y Aditivos Bardahl, S.A, www.bardahl.es
- Klüber Lubrication GmbH Ibérica S. en C. www.klueber.com
- UNIL ESPAGNE TAMOSA www.unil-opal.com
- **KRAFFT** www.krafft.es
- Spain Texaco Petrolífera, S.A. (distribución CHEVRON) www.chevronlubricants.com
- TOTAL España (Línea NEVASTANE www.nevastane.com) www.es.total.com

Seleccionar el lubricante según las siguientes categorías

Existen tres categorías principales de lubricantes empleados en la industria alimenticia.

- **Lubricantes H1** – Lubricantes que podrían tener contacto incidental con alimentos, algunas veces se les llama lubricantes “sobre la línea”. Se pueden utilizar en equipo de proceso de alimentos como una película anti-herrumbre, como agente separador en juntas o sellos de tanques, y como lubricante para piezas de máquina y equipo en donde la parte lubricada está potencialmente expuesta al alimento. La cantidad usada debe ser la mínima necesaria para cumplir con el efecto técnico deseado en el equipo. Si se utilizan como película anti-herrumbre, deben eliminarse de la superficie del equipo. Los ingredientes o aceites base que se utilizan en los lubricantes H1 son designados HX-1. Quedan definidos por el Código de Regulación Federal (21 CFR 178.3570) de la FDA (EE.UU.). Los actuales lubricantes H1 para contacto incidental con alimentos están hechos con básicos sintéticos como las polialfaolefinas (PAO), polialquilenglicol (PAG) y ésteres. Existe una categoría especial, HT-1, que se utiliza para fluidos de transferencia de calor.
- **Lubricantes H2** – Estos son lubricantes que no tienen posibilidad de entrar en contacto con los alimentos. Estos compuestos pueden utilizarse como lubricante, agente separador o película anti-herrumbre en equipo y partes de la máquina o en sistemas cerrados en ubicaciones en donde no hay posibilidad de que el lubricante o la parte lubricada entre en contacto con productos comestibles.
- **Aceites solubles H3** – Estos productos pueden ser aplicados en ganchos, carretillas y equipo similar para limpiar y prevenir la herrumbre. Las partes del equipo que están en contacto con productos comestibles deben estar limpias y libres del aceite antes de reutilizarse.