

Kennzeichnungstechnik auf den Punkt gebracht

März 2015



**Sonderausgabe:  
Lebensmittel**

## Sehr geehrter Leser,

wie mögen Sie es am liebsten? Süß, sauer oder salzig? Vielleicht doch lieber scharf? Über Geschmack beim Essen lässt sich streiten, nicht aber, wenn es um die passende Technik für die Kennzeichnung Ihrer Produkte geht. Die Technik muss sowohl die gesetzlichen und regulatorischen Anforderungen erfüllen – ISEGA, FDA, EG 178/2002, LMIV sind nur einige – als auch die, welche sich unmittelbar aus dem Produkt, der Verpackung und dem Produktionsumfeld ergeben.

Machen Sie keine faulen Kompromisse, wenn Ihre Produkte gekennzeichnet werden müssen! Denn Bluhm Systeme hat die passenden Zutaten für eine zuverlässige Kennzeichnung Ihrer Produkte. Besuchen Sie uns auf der **Anuga Foodtec in Halle 8.1, Gang D, Stand 60/68** und lernen Sie frische Lösungen für Ihre Kennzeichnungsaufgaben kennen!

**Viel Spaß beim Lesen dieser Ausgabe wünscht Ihnen Ihr Bluhm Systeme Team!**



Gyma Deutschland GmbH

## Eimerweise zuverlässige Kennzeichnung

*Bis zu zehn Tonnen Tomatenmark, 40 Tonnen Pflanzenöl und fünf Tonnen Eigelb verarbeitet die Gyma Deutschland GmbH in Kamp-Lintfort täglich zu Mayonnaise, Ketchup oder Salatdressings für Großküchen, Kantinen oder Systemgastronomie-Ketten. Die direkte Kennzeichnung der Großgebinde übernehmen Linx Continuous-Inkjet-Drucker. In der Kartonbeschriftung versieht ein Piezo-Drucksystem von Markoprint seinen Dienst.*

Verschiedene Continuous Inkjet-Drucker-Generationen sind bei Gyma im Einsatz, allen voran der aktuelle Linx 5900. Er schreibt bis zu 3 Zeilen in einer maximalen Größe bis 10,7 Millimeter. Je nach Druckkopf-Typ sind Druckgeschwindigkeiten von bis zu 7,28 Meter pro Sekunde möglich. In Kamp-Lintfort werden bis zu 600 Eimer pro Stunde gekennzeichnet. Der Linx 5900 ist für den Einsatz in der Lebensmittelindustrie besonders gut geeignet. Auf dem muschelförmigen Gehäuse lagert sich kein Schmutz ab. Auch ein Wasserschwall von oben beeindruckt ihn dank Schutzklasse IP 55 nicht. Über normale Texte hinaus kann das Gerät Logos sowie benutzerdefinierte Datums-,

Zeit- und Schichtcodes ausgeben. Die Druck-Informationen können am PC vorbereitet und beispielsweise per USB-Stick übertragen werden. Die optionale Quick-Switch Funktion gestattet den fliegenden Wechsel zwischen verschiedenen Druck-Layouts. Dank des patentierten Full-Flush-Systems reinigt der Drucker sich nach dem Abschalten selbst. Auch nach längerem Stillstand druckt er so sofort wieder in gewohnter Qualität.

### Weniger Lagerkosten dank flexibler Kennzeichnungssysteme

Bei der Verpackung von Kleingebinden wie Squeezer-Flaschen oder Portions-Sticks in Kartons setzt der Produktionsleiter bei Gyma in Kamp-Lintfort, Rainer Jacobs, auf ein Markoprint-Drucksystem mit Trident-Druckkopf. Mit Trident-Druckköpfen sind Druckbilder von 50 oder 100 Millimeter Größe möglich. Die Markoprint-Drucker können sogar bis zu acht Druckköpfe ansteuern, für Druckbilder von 800 Millimeter Zeilenhöhe. Die Gyma Deutschland GmbH hat mit Hilfe der Markoprint-Drucker die Effizienz ihrer Verpackungslinie optimiert. Alle Kartons sind nur noch mit dem farbigen Firmen-Logo vorbedruckt. Die Drucker ergänzen dann noch Informationen wie Produktname, Gebindeart, Menge und Mindesthaltbarkeitsdatum mit Uhrzeit. Rainer Jacobs benennt den Vorteil dieses Verfahrens: „Wir sind dadurch sehr flexibel und sparen Lagerkosten für vorbedruckte Kartons.“

**„Dank der selbsterklärenden Menüstruktur der Linx-Drucker haben unsere Mitarbeiter die etwas andere Bedienung sofort und schnell angenommen.“**

**Produktionsleiter  
Rainer Jacobs,  
Gyma Deutschland GmbH**



Für die Karton-Großbeschriftung kommt ein Markoprint-Drucker mit Trident-Technologie zum Einsatz.

## Kühl- und Tiefkühlprodukte zuverlässig kennzeichnen

# Kein Frust bei Frost

*Jeder Autofahrer kennt die Gefahr im Herbst und Winter: Wer keine Winter- oder Allwetterreifen hat, kann bei feuchten oder gefrorenen Straßen schnell mit seinem Wagen die Bodenhaftung verlieren und ins Rutschen kommen. Dasselbe Prinzip herrscht auch bei Tiefkühl- und Kühlwaren, bei denen sich manchmal Kondenswasser auf der Verpackung bildet. Auf feuchten oder gefrorenen Verpackungsoberflächen finden herkömmliche Tinten oder Etiketten mit Standardkleber daher keinen Halt. Dabei muss gerade im Lebensmittelbereich die Kennzeichnung gut lesbar und haltbar sein! Doch auch hierfür gibt es Lösungen.*

Damit es Sie bei der Kennzeichnung Ihrer Kühl- oder Tiefkühlprodukte nicht eiskalt erwischt, kommt es auf die passende Kennzeichnungstechnologie an. Welche sinnvoll ist, hängt sowohl von der Verpackung ab, als auch von der Produktionsumgebung vor Ort.

### **Manche mögen's kalt**

In vielen Lebensmittel-Produktionen werden Kühl- und Tiefkühlprodukte in einer Schleuse verpackt und dort auch mit den notwendigen Informationen versehen. Bei den vor Ort herrschenden Temperaturen von durchschnittlich 4 bis 7 Grad Celsius bleibt die Kennzeichnungstechnik „cool“ und bringt zuverlässig Daten wie das MHD oder Chargeninformationen auf. Müssen zum Beispiel Umverpackungen aus Karton gekennzeichnet werden, lässt sich dies in vielen Fällen mit Linx Continuous Inkjet-Druckern oder Markoprint-Tintenstrahl Druckern

und einer Standardtinte lösen. Bei den Linx-Druckern sorgt ein im Druckkopf integrierter Temperatur-Sensor auch bei kälteren Temperaturen für eine optimale Tintenviskosität. Auch die Legi-Air Etikettendruckspender und Alpha-Etikettierer fühlen sich bei niedrigen Temperaturen noch wohl: Ausfallsicher etikettieren sie zum Beispiel Kisten und Kartons. Damit die Etikettendrucker auch bei Temperaturen um 0 Grad oder Minusgraden einwandfrei Etiketten bedrucken, werden sie einfach in eine beheizte Einhausung integriert. Es gibt sogar bereits Anwendungen mit Alpha-Etikettenspendern, welche bei minus 24° Tiefkühlprodukte mit Vordrucketiketten etikettieren. Bei diesen extremen Bedingungen wird mit dem Einsatz von z.B. besonders elastischen Materialien als auch tiefkühltauglichen Lagern und Schmiermitteln der prozesssichere und langlebige Einsatz sichergestellt.



### Trotz Feuchtigkeit und Fett cool bleiben

Eine Besonderheit stellen jedoch Produkte wie Fleisch, Fisch, Milchspeiseeis, Fischstäbchen oder Salate dar. Hier entsteht oft schon früh im Produktions- und Verpackungsprozess Kondensflüssigkeit auf der Verpackung. Damit die Kennzeichnung auch hier gut haftet, gibt es eine spezielle Nass-Tinte. Sie hat eine kurze Trocknungszeit und hält optimal auf glatten Materialien wie Kunststoff oder Folien sowie auf Oberflächen mit Kondenswasserbildung. Neu ist die schwarze PE-Tinte 1130, welche besonders gut auf PE-Verpackungsmaterialien haftet. Sie entspricht der Swiss Ordinance 817.023.21, indem sie für die äußere Bedruckung von Lebensmittel-Verpackungsanwendungen zugelassen ist.

Auch im Etikettierbereich spielt es eine Rolle, wann und unter welchen Umständen das Produkt etikettiert wird. Damit beispielsweise Kondenswasser nicht die Elektronik bei den Etikettierern negativ beeinflusst, ist eine optionale Einhausung mit IP-Schutz vorgesehen. Ebenso wie die Umgebung der Kennzeichnungstechnik ist der spätere Lagerort – Tiefkühltruhe oder Frischetheke – für die Wahl der richtigen Materialien wichtig. Ist das Produkt trocken und herrscht zum Beispiel Zimmertemperatur, lässt sich das Etikett problemlos verarbeiten und haftet gut – selbst wenn das Produkt danach tiefgekühlt wird. Ein spezieller Tiefkühlkleber ist nicht notwendig, denn

Standardmaterialien halten auch Minusgraden stand. Für böse Überraschungen können Papieretiketten auf Produkten aus der Frischetheke sorgen: In solchen Bereichen zieht das Papier Feuchtigkeit und der Aufdruck verwischt. Um auch hier eine haltbare Kennzeichnung zu erreichen, kann das Etikett mit Klarlacken versiegelt werden. Eine weitere Alternative ist ein Kunststoff-Etikett. Und bei gefrorenen Produkten? Damit die Etikettiermaschinen die Etiketten gut verarbeiten können und das Etikett auf dem Produkt festklebt, kommen in diesen Bereichen Tiefkühlklebstoffe zum Einsatz. Diese verfügen über eine besondere Klebekraft. Auch sind sie migrationsarm, das heißt, dass keine gesundheitsgefährdenden Stoffe auf das abgepackte Lebensmittel übergehen können. Die Materialien haben die ISEGA und FDA-Zulassung und sind somit uneingeschränkt für Lebensmittel, auch für fettige Waren, einsetzbar.

Sie sehen: Mit der richtigen Kennzeichnungstechnik behalten Sie auch bei anspruchsvollen Kennzeichnungsaufgaben stets einen kühlen Kopf.

**Sie suchen Beratung rund um die Kennzeichnung von Tiefkühlwaren? Vereinbaren Sie einen Termin mit unseren Kennzeichnungsexperten: +49(0)2224/7708-0.**



## Ratgeber:

# Lebensmittel kennzeichnen – Vertrauen gewinnen

Ob Pferdefleisch in Lasagne, Dioxin-Eier oder EHEC: Lebensmittelskandale haben das Vertrauen der Verbraucher in die Nahrungsmittelindustrie nachhaltig belastet. Umso wichtiger ist es jetzt für die Lebensmittelbranche, ihre Produkte sicher und verbraucherfreundlich zu kennzeichnen.

Mehr Kontrolle und mehr Transparenz: Lesen Sie in unserem neuen Ratgeber, welche Kennzeichnungstechnik am besten zu Ihrem Produkt passt und welche rechtlichen Rahmenbedingungen Sie bei der Produktkennzeichnung beachten müssen. Erfahren Sie außerdem die wichtigsten Neuerungen durch die Lebensmittel-Informationsverordnung.



**Kostenfreier Download:**  
www.bluhmsysteme.com/food

## Info-Gutschein

Informieren Sie sich über aktuelle Beschriftungs- und Etikettiersysteme!  
**AnugaFoodtec in Halle 8.1, Gang D, Stand 60/68.** Erfahren Sie mehr über Kennzeichnungslösungen für Ihre Branche!  
**Bei Vorlage dieses Gutscheins am Stand erhalten Sie zudem eine kleine Überraschung!**  
Oder vereinbaren Sie einen Beratungstermin unter **Telefon 02224/7708-0** oder per **E-Mail: info@bluhmsysteme.com**