

ATLAS COPCO: LA PRIMA AZIENDA DI PRODUZIONE DI ARIA COMPRESSA AD AVER RICEVUTO LA CERTIFICAZIONE ISO 22000

Atlas Copco ha definito lo standard per aria compressa priva di contaminazione nel settore alimentare e delle bevande.

Il Cliente può contare sulla più ampia gamma di tecnologie oil-free del settore e lavorare fianco a fianco con il costruttore di compressori che ha ottenuto per primo l'aria pulita conforme a ISO 8573-1 (2010) CLASS 0, certificata dal TÜV Rheinland.

L'aria per cibo e bevande prodotta dai compressori Atlas Copco è completamente priva di aerosol di oli e di vapori, a protezione della reputazione che il Cliente ha conquistato negli anni.

Sia che serva allo smistamento e all'espulsione, alla miscelazione, ad aerare le sostanze o a gonfiare e manipolare i prodotti, l'aria compressa per le applicazioni di cibo e bevande deve essere assolutamente pulita e priva di contaminazione.

I compressori oil-free Atlas Copco sono in grado di garantire un'assoluta purezza dell'aria e di eliminare ogni possibilità di contaminazione dovuta all'aria.

L'ISO 22000 è il più importante standard di qualità globale per gli alimenti e le bevande. Atlas Copco è il primo costruttore di compressori a ricevere la certificazione per l'impianto di produzione della divisione Oil-free Air ad Anversa, Belgio:

- attrezzature di produzione realizzate in un ambiente pulito e sicuro
- maggiore trasparenza con l'uso di sistemi di gestione documentati per la sicurezza alimentare
- esperti che possono contribuire ai



processi di certificazione ISO 22000 dei Clienti

La norma ISO 22000 ha, infatti, un ruolo fondamentale nel garantire qualità e trasparenza negli impianti di produzione e trasformazione dei prodotti alimentari, compresi i mangimifici. I tre principali pericoli per la sicurezza nella produzione di alimenti e bevande a cui fa fronte la norma ISO 22000 sono il rischio biologico, il rischio chimico e quello fisico. I principali componenti della certificazione ISO 22000 sono finalizzati a risolvere tali rischi identificandoli e affrontandoli. L'ottenimento della certificazione ISO 22000 prevede:

1. un sistema di gestione della sicurezza alimentare documentato per gestire i processi in tutto lo stabilimento
2. la creazione di programmi di prerequisiti per garantire un ambiente igienico
3. l'istituzione di un responsabile dell'Analisi dei rischi e dei punti critici di controllo (HACCP) che identifica, previene ed elimina i rischi (HACCP)

I compressori Atlas Copco serie Z, insieme ai relativi essiccatori e filtri, sono



certificati ISO 22000 e questo semplifica il processo di certificazione da parte del Cliente. Gli esperti Atlas Copco sono a disposizione per aiutarlo ad adeguarsi ad ogni revisione dello standard ISO 22000. Inoltre, i compressori oil-free Atlas Copco sono stati progettati e assemblati in ambiente controllato, pulito e sicuro.

Atlas Copco dispone di un sistema di gestione della sicurezza alimentare trasparente e documentato.

Infine, per un sistema completamente protetto, la nostra gamma di essiccatori ad aria consente di evitare la contaminazione dell'umidità, fattore importantissimo in questo settore, permettendo anche una riduzione dei costi di produzione ed un aumento della redditività. Con la più ampia gamma di tecnologie



di compressione e di essiccazione, Atlas Copco è in grado di fornire il costo di gestione più basso.

Decenni di esperienza nel settore alimentare e delle bevande diventano vantaggi per il Cliente:

- **Tecnologia certificata** - primo costruttore a ricevere l'ISO 22000 e ISO 8573-1 (2010) CLASS 0, per tutti i compressori oil-free
- **Innalzata l'asticella delle prestazioni** - primi a integrare gli azionamenti a velocità variabile, la tecnologia a vite oil-free e la tecnologia a tamburo rotante
- **Base installata globale** - migliaia di impianti di aria compressa in tutto il mondo, presso molti dei più grandi

produttori di alimenti e bevande del mondo.

I compressori oil-free Atlas Copco sono ideali per svariate applicazioni nel settore Food & Beverage

Aria per l'automazione: l'aria compressa viene utilizzata per controllare le valvole e gli attuatori nelle linee automatiche per il riempimento, il confezionamento e l'imbottigliamento. L'aria compressa oil-free impedisce che i componenti di automazione si inceppino e mantiene sicuro il prodotto finito

Trasporto: L'aria compressa viene utilizzata per spingere il latte in polvere o

cacao in polvere lungo i tubi. Con aria oil-free si evita che il contaminante olio si mischi alla polvere e si mantiene la purezza della polvere

Aria per la pulizia: L'aria compressa viene utilizzata per la pulizia di bottiglie, confezioni e stampi prima del riempimento. L'olio nell'aria compressa contamina i contenitori del cibo alterando il sapore e l'odore del prodotto finale e costituisce un pericolo per la salute.

Soffiaggio di aria per aerazione:

L'aria compressa viene pompata in un liquido per aumentarne il contenuto di ossigeno.

Questo metodo viene utilizzato, ad esempio, nella piscicoltura per ossigenare l'acqua negli strati inferiori e/o ossidare i sedimenti. La contaminazione da olio nell'aria provoca la morte dei pesci e della fauna acquatica.

Fermentazione: L'aria compressa fornisce ossigeno ai batteri durante la fermentazione per la produzione di ingredienti alimentari quali l'acido citrico, il vino, lo yogurt, birra e altri. La presenza, anche minima, di tracce di olio influenza l'attività batterica, crea un prodotto scadente e contamina il prodotto finale.

Conservazione di prodotti alimentari: Nel processo di separazione dell'aria, l'aria compressa viene scomposta in ossigeno e azoto. L'azoto viene poi utilizzato per conservare i cibi in scatola, nei grandi impianti di stoccaggio e nel trasporto marittimo. L'aria deve essere al 100% oil-free poiché l'azoto viene direttamente a contatto con il cibo. Inoltre, l'olio distrugge le membrane negli impianti PSA la cui sostituzione è molto onerosa.

Raffreddamento e spruzzatura: L'aria compressa viene utilizzata per raffreddare i prodotti da forno una volta sfornati. La contaminazione dell'aria danneggia il prodotto finale causando scarti e perdite di produzione. 🏭

www.atlascopco.com

