



Industrie alimentaire

Feuilles caoutchouc pour l'industrie agroalimentaire
Joints, manchettes et garnissage
www.trelleborg.com/fluidhandling

Feuilles qualité alimentaire



Trelleborg propose une large gamme de feuilles caoutchouc utilisables dans de nombreux domaines. Les applications principales sont l'étanchéité (joints) et la protection (machines et garnissage). Notre offre de feuilles caoutchouc pour contact alimentaire, la plus complète du marché, font de nous un partenaire de première ligne pour l'industrie agroalimentaire.

De plus, à l'écoute de nos clients et d'un marché en constante évolution, nous travaillons pour proposer les solutions les plus adaptées. L'incorporation de nouveaux produits à notre gamme est le résultat d'une politique d'innovation continue, qui nous pousse à développer de nouveaux matériaux et finitions.

Silicone		Couleur	Densité (g/cm³)	Dureté (Shore A)	Résistance rupture (MPa)	Allongement rupture (%)	Température d'utilisation (°C)	Tenue aux acides et bases dilués	Tenue aux acides et bases concentrés	À l'ozone	Aux huiles et hydrocarbures
Rouge alimentaire	CORALSIL	SR	●	1.20	60	10	500	- 60	+ 230	●	●
Transparent alimentaire	DIAMONDSIL	ST	○	1.20	60	10	500	- 60	+ 230	●	●
Bleu alimentaire	SAPPHIRESIL	SB	●	1.20	60	10	500	- 60	+ 230	●	●
Metal détectable	MAGNETSIL	SMD	●	1.30	60	8	300	- 60	+ 230	●	●

● Très bonne ● Bonne ● Modéré ● Déconseillée

Silicone

Propreté

Économie de temps et d'argent

Innovation significative de Trelleborg, les feuilles silicones sont : Sans talc, surface propre sans poussière. L'absence de talc, élimine ou réduit grandement le besoin de nettoyage avant usage.

Excellentes propriétés mécaniques.

DIAMONDSIL (ST)

Silicone avec un haut niveau de transparence, sans poussière.

Testé et qualifié par le BNIC (Bureau National Interprofessionnel du Cognac), qualifié pour contact bref et répété sans stagnation de produit (eau-de-vie). La qualification garantit l'absence de risque de modification organoleptique.



MAGNETSIL (SMD)

Silicone alimentaire contenant un additif ferromagnétique identifiable par un détecteur de métaux et un équipement à rayons X.

Les fragments ou particules de MAGNETSIL sont facilement et précisément détectés dans les denrées alimentaires à tout stade de la production. La détection améliore la productivité et la sécurité alimentaire. Elle réduit les rebuts et les temps d'arrêt.



		Couleur	Densité (g/cm³)	Dureté (Shore A)	Résistance rupture (MPa)	Allongement rupture (%)	Température d'utilisation (°C)	Tenue aux acides et bases dilués	Tenue aux acides et bases concentrés	À l'ozone	Aux huiles et hydrocarbures
NBR											
Blanc alimentaire	B571	○	1.44	65	10	500	- 35	+ 110	●	●	●
Bleu alimentaire	B572	●	1.44	65	10	500	- 35	+ 110	●	●	●
NR											
Caoutchouc naturel blanc alimentaire	R642	○	1.40	65	10	600	- 45	+ 80	●	●	●
Fine granulométrie	Whitefine	○	0.95	40	20	600	- 40	+ 80	●	●	●
EPDM											
Blanc alimentaire	E569	○	1.27	60	8	350	- 40	+ 115	●	●	●
Viton™ (FKM)											
Vert alimentaire	V735	●	1.83	78	10	200	- 20	+ 250	●	●	●

● Très bonne ● Bonne ● Modéré ● Déconseillée



NBR

La feuille nitrile est la bonne solution pour une mise en contact avec des produits alimentaires gras et huiles. Le NBR bleu est une option adaptée pour l'industrie laitière.

Application : Joints, manchettes et garnissage dans les lignes de production ou élaboration alimentaire.

EPDM

L'EPDM a une bonne résistance aux acides, aux bases et à la vapeur.

En raison de ses excellentes propriétés de vieillissement (chaleur, ozone, intempéries), il peut être une option pour les lignes de cuisson ou la transformation des fruits.

NR

Lorsque des propriétés mécaniques ou dynamiques sont requises, le NR est le choix correct. La R642 couvre ce besoin.

La Whitefine (R320) est conçu pour les garnissages en contact avec des produits alimentaires abrasifs, conditions sèches ou humides.

Viton™ (FKM)

Excellent résistance chimique et à très haute température.

Testé et qualifié par le BNIC. La qualification garantie l'absence de modification organoleptique modification comme la couleur, saveur et impact chimique lors de l'élaboration de l'eau-de-vie.

La couleur verte a pour but faciliter l'identification lors de la maintenance. Application : Joints

Viton™ est une marque déposée de Chemours Company FC, LLC.

Certifications alimentaires

Les ingrédients utilisés dans nos mélanges de qualité alimentaire sont sélectionnés en accord avec les normes les plus restrictives concernant les feuilles en caoutchouc destinées à être en contact avec les denrées alimentaires.

Également, pour éviter la contamination croisée, nous portons une attention toute particulière à la propreté et au contrôle des processus.

(CE) Règlement n° 1935/2004

Ayant pour objet la sécurité alimentaire, il établit le besoin de garantir une limite globale de migration des constituants dans ou sur les denrées alimentaires. Toutes nos qualités de feuilles destinées à être en contact alimentaire sont soumises à des tests de migration stricts.

(CE) Règlement n° 2023/2006

Le présent règlement est relatif aux bonnes pratiques de fabrication des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec des denrées alimentaires.



Pour accompagner nos clients dans un marché de plus en plus exigeant, nous disposons des certifications de système de gestion qualités les plus exigeante :

ISO 9001:2015

Systèmes de management de la qualité

ISO 14001:2015

Systèmes de management environnemental

ISO 45001:2018

Systèmes de management de la santé et de la sécurité au travail

Matériaux conformes à :

NR, EPDM, NBR and Viton ; Arrêté Ministériel du 5 Août 2020 – France

Silicone ; Arrêté Ministériel du 25 Novembre 1992 – France

NR, EPDM, NBR, Silicone ; FDA 21 CFR Part. 177. Indirect Food Additives : Polymers. Sec177.2600 (USA), liste positive et tests de migrations.

Viton; FDA 21 CFR Part. 177. Indirect Food Additives : Polymers. Sec177.2600 (USA), liste positive.

REACH

Nos feuilles ne contiennent aucune substance candidates à autorisation figurant sur la liste actuelle "SVHC" (Substance Very High Concern).

PROP 65

Nos qualités alimentaires ne contiennent pas de produits chimiques inclus dans la Proposition 65.

+

Sans ADI (Ingrédients d'origine animale).

Sans phtalates ni bisphénol A.

Traçabilité garantie tout au long de notre processus de fabrication.



Trelleborg est un leader mondial des solutions polymères techniques utilisées pour l'étanchéité, l'amortissement et la protection d'applications stratégiques dans le cadre d'environnements exigeants. Ses solutions techniques innovantes sont des accélérateurs de croissance durables pour ses clients.

WWW.TRELLEBORG.COM

Pour plus d'informations sur nos produits, scannez le code ci-dessous

