

BÜFA

BÜFA Chemicals
Reliable Partner for Food & Beverage

Natronlauge (Food Grade) – Für 100% sichere Lebensmittel

Zertifiziert – Leistungsstark – Verlässlich

Chemicals



Natronlauge (Food Grade) 50%

Verantwortung vom Ursprung bis zur Auslieferung

Nachhaltigkeit und Produktverantwortung stehen bei uns im Mittelpunkt. Wir integrieren Gesundheits-, Sicherheits- und Umweltaspekte (EHS) in jeden Schritt des Produktlebenszyklus – von der Entwicklung über die Produktion bis hin zur Nutzung, dem Recycling und der Entsorgung.

Natronlauge spielt eine entscheidende Rolle in der Lebensmittel- und Getränkeindustrie und wird in zahlreichen Prozessen eingesetzt – von der Reinigung bis hin zur Verarbeitung. Dabei hat die Wahl der richtigen Natronlauge einen entscheidenden Einfluss auf Qualität, Sicherheit und die Einhaltung gesetzlicher Vorschriften. Natronlauge E524 von Dow vereint diese geprüfte Qualität, Rückverfolgbarkeit und höchste Sicherheitsstandards und bietet damit eine nachhaltige Alternative zu herkömmlichen Produkten.

Um den höchsten Standards der Lebensmittelsicherheit gerecht zu werden, liefert die geprüfte Natronlauge E524 die passenden Lösungen und wird damit zur bevorzugten Wahl für anspruchsvolle und sensible Anwendungen:

Im Endprodukt

- Lebensmittelzusatzstoff
- Hilfsmittel in der Produktion
- pH-Regulierung
- Säuglingsnahrung

Außerhalb des Produkts

- Wasseraufbereitung
- Hilfsmittel in der Produktion
- Reinigung/ Reinigungsmittel

Erfüllt die von Ihnen verwendete Natronlauge alle Ihre Anforderungen?

Vergleichen Sie unsere Natronlauge E524 mit herkömmlicher Natronlauge und überzeugen Sie sich selbst.



PRODUKTION

ISO 22000
HACCP
KOSCHER & HALAL



TRANSPORT

LEBENSMITTEL-LKW'S



HYGIENE

REINIGUNG & IM ANSCHLUSS
VERSIEGELUNG
RÜCKVERFOLGBARKEIT



HANDLING

CHARGENPROTOKOLLE
ISO 22000 & HACCP
KOSCHER & HALAL

Natronlauge (Food Grade) 50% im Fokus

Natronlauge E524 von Dow erfüllt höchste Standards und bietet umfassende Sicherheit für sensible Anwendungen. Es bietet nicht nur vollständige Rückverfolgbarkeit, sondern erfüllt alle Anforderungen der Lebensmittelindustrie, einschließlich E-Nummern-Konformität. Reduzierte Risiken und der Schutz vor rechtlichen Konsequenzen bei Qualitätsmängeln wird gewährleistet.

Fakten:

- Zugelassener Lebensmittelzusatzstoff gemäß E524 nach der Verordnung (EG) Nr. 1333/2008 des Europäischen Parlaments und Rates.
- Höherer Reinheitsgrad, der den Anforderungen der EU-Verordnung Nr. 231/2012 entspricht.
- Die Herstellung, Lagerung, Abfüllung und der Transport erfolgen nach den strengen Vorgaben der ISO 22000 und basieren auf HACCP-Prinzipien gemäß der EG-Verordnung 852/2004 zur Lebensmittelhygiene.
- Halal- und Koscher-Zertifizierungen
- Niedriger Chloratgehalt: <5ppm und niedriger Chloridgehalt: <60ppm
- Einhaltung der Vorgaben der Trinkwasserverordnung gemäß EN 896:2012, Type 1.

Produktion:

Dow setzt als erster Hersteller europaweit Maßstäbe für Lebensmittelsicherheit und erfüllt die strengen Anforderungen entlang der gesamten Lieferkette. Natronlauge E524 wird im Batch-Verfahren produziert, wobei jede Lieferung eine individuelle Chargennummer erhält. Diese vollständige Rückverfolgbarkeit, kombiniert mit einem durchdachten Risikomanagement, gewährleistet ein Höchstmaß an Qualitätssicherung.



VERPACKUNG

FDA
NEU
KOSCHER & HALAL



ANALYSE

ANALYSEN-PROTOKOLLE
FCC
E524



SPEZIFIKATION

E524
CHLORAT < 5PPM
CHLORID < 60PPM



ZERTIFIKATE

GMO & REACH
COMPLIANCE & ALLERGENE
KOSCHER & HALAL U.M.

Ihr persönlicher Ansprechpartner:



Jens Kockmann
Sales Manager Food & Beverage
Mobil: +49 151 18693041
Mail: Jens.Kockmann@buefa.de

BÜFA
New chemistry.

BÜFA Chemikalien GmbH & Co. KG
An der Autobahn 14
27798 Oldenburg | Deutschland

Telefon + 49 4484 9456-0
chemikalien@buefa.de

buefa-chemicals.de



Jetzt mehr erfahren unter:
buefa-chemicals.com