

Konformitätserklärung: Mikrobiologische Bewertung von Protadur®

Die Produktreihe Protadur® der Lebensmittelgase der Westfalen AG gehört gesetzlich betrachtet zu den Lebensmittelzusatzstoffen und muss hinsichtlich ihres Gefährdungspotentials durch Mikroorganismen bewertet werden.

Die Westfalen AG bezieht sich hierbei auf die Ausarbeitung des IGV „Leitlinien für gute Verfahrenspraxis zur Herstellung, Abfüllung und Distribution von Lebensmittelgasen (IGV-TL-01L)“ und auf die Ausfertigung der EIGA „Technical Bulletin – Microbiological Quality of Medical, Pharmaceutical and Food Grade Gases (TB 02/20)“.

Die in den Luftzerlegungsanlagen und CO₂-Anlagen hergestellten Lebensmittelgase bieten aufgrund der Temperatur- und Druckschwankungen während des Herstellprozesses keine Atmosphäre, die das Wachstum und Überleben von Mikroorganismen begünstigt. Dies gilt auch für die vorherrschenden Bedingungen in Gasflaschen. Ein einmalig durchgeführter Kontaminationstest zeigt, dass ein Nachweis von Mikroorganismen im Gas aus beimpften Flaschen nicht möglich ist. Des Weiteren wird das Prüfwasser für die hydrostatische Prüfung der Flaschen und das Kühlwasser, das in den Luftzerlegungsanlagen eingesetzt wird, regelmäßig auf mikrobiologische Verunreinigungen untersucht.

Münster, 07.12.2020



Dr. Tobias Revermann
QM-Spezialist



Arne Kiewit
Mitarbeiter Qualitätsmanagement

+++ Dieses Dokument ist bis zum 31.12.2021 gültig. +++