

Contenitori per alimenti con protezione

Imballaggi senza effetti tossici

«Un settimo degli imballaggi a contatto con il cibo, contiene residui tossici»... Questo è uno dei tanti titoli che si sono letti ultimamente. Titoli questi, ricavati dai risultati pubblicati dall'Associazione dei chimici cantonali svizzeri (ACCS).



Il grasso della pasticceria non deve essere assorbito da un cartone dalla qualità non idonea.



Con lo sfondo bianco sotto il cartone, si crea una barriera protettiva e si evita che la confezione resti macchiata.

Daniel Jakob

Al giorno d'oggi, con il boom del Fast- e Streetfood, aumenta la necessità del materiale dell'imballaggio. Purtroppo non tutti gli imballaggi per alimenti rispettano le normative vigenti.

Nel regolamento

I materiali a contatto con gli alimenti devono garantire che eventuali sostanze nocive che vengono a contatto con l'uomo siano presenti in maniera irrilevante e quindi non pericolosa. Inoltre queste sostanze non devono assolutamente alterare i prodotti nel colore e nel gusto.

Accurata scelta del fornitore del materiale d'imballaggio

È positivo che in molti fornitori di imballaggi per panetterie-confetterie vi sia già una grande sensibilità verso queste tematiche. Da un controllo accurato delle materie prime si è stabilito che i conseguenti imballaggi siano garantiti per la destinazione alimentare.

Rispettare buone prassi procedurali

Carta e cartone di riciclaggio non sono permessi nel contatto diretto con gli alimenti. Gli scarti di produzione di nuova carta non colorata è possibile utilizzarli per scopi alimentari.

Uno strato di carta o cartone riciclati possono essere utilizzati solo se non vengono a contatto con gli alimenti in quanto esiste una barriera protettiva. Questa è un'ordinanza dell'articolo 49 (ODerr).

Il dovere dei panettieri-confettieri

Il panettiere-confettiere è responsabile verso il cliente che gli imballaggi siano conformi. Deve quindi potersi fidare dei suoi fornitori. Il panettiere-confettiere deve tenere ben sotto controllo l'idoneità di ciò che riceve prima di metterlo in commercio. Il fornitore deve garantire una dichiarazione di conformità. La stessa conformità dev'essere

garantita dal panettiere-confettiere attraverso il suo autocontrollo.

È importante che gli imballaggi siano prodotti conformemente al prodotto contenuto, sia per quanto riguarda la tipologia dei suoi ingredienti, sia per la sua durata.

Scelta degli imballaggi

È impegnativa la scelta corretta degli imballaggi. Il fornitore dev'essere informato sulle caratteristiche dei prodotti da imballare per poter trovare la giusta soluzione. Sono necessari anche dei collaudi d'imballaggio per determinare l'efficacia delle confezioni (importante è la qualità delle colle e dei vari tipi di sigilli delle confezioni).

Molti articoli monouso portano già la dichiarazione di conformità, per esempio sui bicchieri di plastica la sigla del calice e la forchetta.

Non solo un imballaggio

Per il fornitore è importante sapere lo stato del prodotto (solido, liquido,

gassoso, grasso, secco, acido, alcolico, ecc.). Altro fattore importante specificare precisamente quali sono i passaggi per arrivare al suo utilizzo (forno, bagnomaria, microonde, steamer, ecc.).

Particolare attenzione all'idoneità dei locali in cui vengono stoccati i materiali d'imballaggio. Locali asciutti e ben areggiati permettono la non usura rapida.

Attenzione all'utilizzo corretto degli imballaggi

Per quei prodotti con una forte percentuale di materia grassa è importante utilizzare imballaggi prodotti non con carta riciclata, ma integri e trattati a seconda del caso.

Daniel Jakob
Comm. MSSSL-PCS

Se il cartone non è di qualità idonea, assorbirà parecchio grasso e rischierà di trasmettere al prodotto eventuali sostanze nocive.