



LUSTERE AL

LUBRIFIANT ANTI-ADHÉRENT

POUR L'INDUSTRIE ALIMENTAIRE



Nonfood Compounds
Program Listed: H1
Registration Number: 161665



7 bonnes raisons d'utiliser LUSTERE AL

1. LUSTERE AL est un lubrifiant à base de **silicone** adapté au milieu alimentaire.
2. Autorisé en contact fortuit alimentaire NSF H1.
3. Ce silicone alimentaire a plusieurs fonctions : agent de **démoulage**, **lubrifiant** et **rénovateur**.
4. LUSTERE AL est également **anti-adhérent**, **anti-statique** et **hydrofuge**.
5. Ne dessèche pas et **résiste** aux cisaillements et à l'humidité.
6. **Sans** attaque sur les métaux et les plastiques.
7. **Propre**, stable, pénétrant.

Particulièrement adapté pour :



Industries



I.A.A.

Le silicone alimentaire assure un excellent démoulage des pièces plastiques injectées, thermoformées, du caoutchouc et donne un bel aspect aux objets moulés : barquettes destinées à recevoir des denrées alimentaires, plastiques.

Il lubrifie les joints, charnières, glissières, serrures, caoutchouc de portes de chambres froides...

Il s'applique sur le caoutchouc, les plastiques et dérivés, les métaux et le bois... en les préservant du gel et du dessèchement.

Caractéristiques	Mode d'emploi
<p>Silicone alimentaire en milieu solvanté. Résiste à des températures de -60°C à +230°C. Volume net : 400 ml Gaz propulseur : CO₂</p> <p>Informations complémentaires : se référer à la fiche de données de sécurité.</p>	<p>Agiter l'aérosol avant l'emploi. Pulvériser uniformément à 20 cm du support à traiter, renouveler chaque fois qu'une lubrification est nécessaire. Laisser évaporer le solvant avant de commencer le travail. Fonctionne dans toutes les positions.</p>

FR15052020/2

7 en +

USILUB VG : Huile de coupe végétale pour usinage.

Cette fiche annule et remplace la précédente. Les informations contenues dans nos fiches techniques sont basées sur notre connaissance et expérience actuelle, et sont données à titre indicatif. Elles ne peuvent en aucun cas engager notre responsabilité quant à la mauvaise utilisation de nos produits. Photos et images non contractuelles.



Tél 02 97 54 50 00
www.7darmor.fr





Nonfood Compounds

NSF International / Nonfood Compounds Registration Program

June 03, 2020

7 d'Armor
Zi Du Prat
CS 53710
Vannes 56037
France

RE: LUSTERE AL
Category Code: H1
NSF Registration No. 161665

NSF has processed the application for Registration of **LUSTERE AL** to the *NSF International Registration Guidelines for Proprietary Substances and Nonfood Compounds (2017)*, which are available upon request by contacting NonFood@nsf.org. The NSF Nonfood Compounds Registration Program is a continuation of the USDA product approval and listing program, which is based on meeting regulatory requirements including FDA 21 CFR for appropriate use, ingredient and labeling review.

This product is acceptable as a lubricant with incidental food contact (H1) for use in and around food processing areas. Such compounds may be used on food processing equipment as a protective anti-rust film, as a release agent on gaskets or seals of tank closures, and as a lubricant for machine parts and equipment in locations in which there is a potential exposure of the lubricated part to food. The amount used should be the minimum required to accomplish the desired technical effect on the equipment. If used as an anti-rust film, the compound must be removed from the equipment surface by washing or wiping, as required to leave the surface effectively free of any substance which could be transferred to food being processed.

NSF Registration of this product is current when the NSF Registration Mark and Category Code appear on the NSF-approved product label, and the Registered product name is included in the current NSF White Book Listing of Nonfood Compounds at the NSF website (www.nsfwhitebook.org).

NSF Listing of all Registered Nonfood compounds by NSF International is not an endorsement of those compounds, or of any performance or efficacy claims made by the manufacturer.

Registration status may be verified at any time via the NSF website, at www.nsfwhitebook.org. Please note the letter date reflects most recent product review. NSF utilizes annual verification to ensure no changes have been made to a registered product. Changes in formulation or label, without the prior written consent of NSF, will void Registration, and will supersede the on-line listing. Please contact your NSF Account Manager or nonfood@nsf.org if you have any questions or concerns pertaining to this letter.

Sincerely,

A handwritten signature in black ink, appearing to read "S Krol", written over a horizontal line.

Sarah Krol
NSF NonFood Compound Registration Program
Company No: C0268676