



Produktlinie Protadur®: Mikrobiologische Bewertung

Die Lebensmittelgase der Westfalen Produktlinie Protadur® werden hinsichtlich ihres möglichen Gefährdungspotentials durch Mikroorganismen bewertet.

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)“.

Lebensmittelgase werden unter wechselnden und teils extremen Temperatur- und Druckbedingungen hergestellt. Dieser Herstellprozesses ist keine Umgebung, die das Wachstum und Überleben von Mikroorganismen begünstigt. Dies gilt auch für die vorherrschenden Bedingungen bei der Abfüllung und Lagerung in Gasflaschen.

Ein einmalig durchgeführter Kontaminationstest zeigt, dass ein Nachweis von Mikroorganismen im Gas aus beimpften Flaschen nicht möglich ist. Des Weiteren wird das Kühlwasser, das in den Luftzerlegungsanlagen eingesetzt wird, regelmäßig auf mikrobiologische Verunreinigungen untersucht.

Münster, den 11. Dezember 2023

++ Dieses Dokument wurde elektronisch erstellt und ist ohne Unterschrift bis zum 31.12.2024 gültig. ++

Aufsichtsrat: Wolfgang Fritsch-Albert (Vors.)
Vorstand: Dr. Thomas Perkmann (Vors.), Dr. Meike Schäffler, Jesko von Stechow
Amtsgericht Münster HRB 186
Commerzbank Münster · IBAN DE48 4004 0028 0395 4492 00 · BIC COBADEFFXXX
Sparkasse Münsterland Ost · IBAN DE54 4005 0150 0000 0071 38 · BIC WELADED1MST
Volksbank Münsterland Nord eG · IBAN DE19 4036 1906 7200 9311 00 · BIC GENODEM11BB
Postbank Dortmund · IBAN DE89 4401 0046 0039 2254 67 · BIC PBNKDEFF440
USt.-IdNr. DE126117135



Qualitätsmanagementsystem
DIN EN ISO 9001 und 14001
Gase/Energieversorgung