

JOHANNES GIESSER
MESSERFABRIK GMBH
Raiffeisenstraße 15
DE-71364 Winnenden

Telefon +49(0)7195/1808-0
Telefax +49(0)7195/6 44 66
E-Mail info@giesser.de

www.giesser.de

SICHERHEIT VERBESSERN
PRODUKTQUALITÄT STEIGERN
HYGIENESTANDARDS OPTIMIEREN

DIESE VORTEILE BIETET DET:

1

GERINGERE PRODUKTKONTAMINATION

DET-Produkte bieten einen hohen Schutz vor Verunreinigungen in Fleischwaren und schützen so vor Personenschäden und Folgekosten.

2

GEEIGNET FÜR METALLDETEKTOREN UND X-RAY GERÄTE

Maßgeblich für die Erkennung der Fremdkörper sind:

- Größe, Ausrichtung und Geschwindigkeit der Verunreinigung
- Art des Metalls
- Verpackung
- Dichte
- Erkennungsgerät (Einstellung, Empfindlichkeit, Alter)

3

ERFÜLLT HACCP-ANFORDERUNGEN

Wie alle anderen Messer von GIESSER erfüllen auch die DET-Produkte sämtliche Anforderungen nach HACCP.

4

ENTSPRICHT DER LEBENSMITTELBEDARFS- GEGENSTÄNDE-VERORDNUNG

Selbstverständlich sind alle zur Herstellung von DET-Produkten verwendeten Materialien gemäß der VO (EG) 1935/2004 unbedenklich.

DETEKTIERBARE KUNSTSTOFFGRIFFE
DET



DIESE GIESSER-MESSER SIND MIT
DET-GRIFF ERHÄLTlich:

DETEKTIERBARE KUNSTSTOFFGRIFFE DET

In der Lebensmittel verarbeitenden Industrie sind Messer als Arbeitswerkzeuge unverzichtbar. Sie bergen jedoch die ständige Gefahr in sich, durch eine unbemerkte Beschädigung das Lebensmittel mit kleinsten Metall- oder Kunststoffpartikeln zu kontaminieren.

Metallpartikel der Messerklinge lassen sich relativ einfach durch Detektoren und Röntgengeräte im Lebensmittel nachweisen und rechtzeitig entfernen. Bei Partikeln der Kunststoffgriffe ist das Aufspüren schwieriger. Die Risiken einer Kontamination liegen auf der Hand:

- Gesundheitsschäden bei Mensch und Tier
- Mangelhafte Produktqualität
- Teure Rückrufaktionen
- Haftung
- Hoher Imageschaden für das Unternehmen
- Verlust von Kunden

Auch der Gesetzgeber versucht, durch immer komplexer werdende Anforderungen an die Lebensmittelindustrie, Kontaminationen mit Fremdkörpern zu verhindern.

Um auch kleinste Kunststoffteilchen in Lebensmitteln aufzuspüren, wurde jetzt das DET-Verfahren entwickelt: Kunststoffe, die Metalle enthalten und so mit üblichen Metalldetektoren oder Röntgengeräten nachgewiesen werden können. Mit DET-Messergriffen tragen wir dazu bei, die Produktion von Nahrungsmitteln noch sicherer zu machen!

2005 det 20
Zuschneidemesser



cm | 20
●

2505 det 13
Ausbeinmesser
mittel



cm | 13
●

2505 det 15
Ausbeinmesser
mittel



cm | 15
●

2005 det 22
Zuschneidemesser



cm | 22
●

2515 det 13
Ausbeinmesser
stark



cm | 13
●

2515 det 15
Ausbeinmesser
stark



cm | 15
●

2005 det 25
Zuschneidemesser



cm | 25
●

3005 det 16
Stechmesser



cm | 16
●

3005 det 18
Stechmesser



cm | 18
●