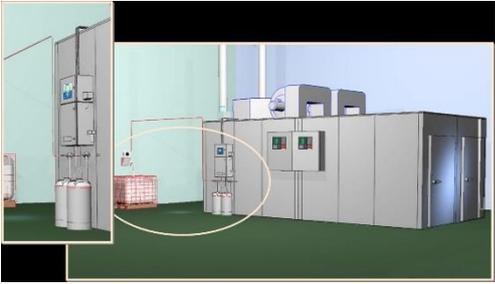
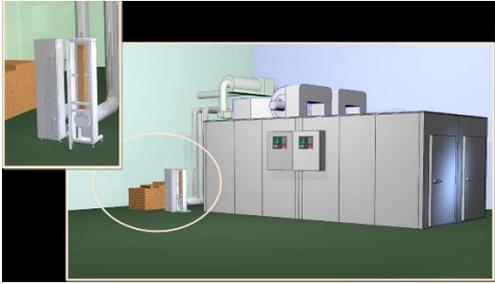


Räuchertechnologien Datenblatt

CleanSmoke verglichen mit Friktionsrauch

CleanSmoke	Friktionsrauch	
Gereinigter Rauch, generiert auf Basis eines gereinigtes Primärproduktes (Rauchkondensat)	Aus Holzstäbe generierter Rauch. Ein Holzstab wird auf ein schnell rotierendes Stahlreibrad gedrückt. An der Reibungsfläche wird Rauch durch die erhöhte Temperatur erzeugt.	
Installationsbeispiele		
CleanSmoke	Friktionsrauch	
		
Fakten		
	CleanSmoke	Friktionsrauch
Temperatur	Umgebungstemperatur	300-400°C
Räucherzeiten	kurz	lang
Rauchgeschmack und -farbe	einstellbar nach Wunsch	mild / schwach
Beschränkungen des Anwendungsbereiches	keine	für große industrielle Räucherammer, wo starker Rauchgeschmack benötigt wird (Traditionelle Produkte)
Handhabung und Arbeitssicherheit	saubere Arbeitsumgebung, kein Teer, keine Asche, schweres Heben ist nicht erforderlich	Verbrennungen von Gasen, Lärm, arbeiten mit Holzstäben, Teer und Asche
Sicherheit	keine Feuer- und Explosionsgefahr	Feuer- und Explosionsgefahr, Sicherheitsmaßnahmen nach der Brandschutz- und Explosionsschutzverordnung müssen getroffen werden
Gesundheit	<ul style="list-style-type: none"> - PAKs weitestgehend entfernt, - 3-MCPD nicht vorhanden, - Formaldehyd deutlich reduziert 	mittelhoher Gehalt von PAKs, 3-MCPD und Formaldehyd

Umwelteinflüsse		
	CleanSmoke	Friktionsrauch
Emissionen in die Luft	es werden keine Emissionen freigesetzt	Emissionen wie NO _x , CO, C-Gesamt werden freigesetzt CO: 88,00 mg / Nm ³ NO_x: 23,00 mg / Nm ³ C-Gesamt: 3,40 mg / Nm ³
Abluftreinigung	entfällt	notwendig
Teer Rückstände ¹	keine Ablagerungen	4 kg Teer werden pro 1 t geräucherter Lebensmittel produziert
Asche Rückstände ¹	keine Ablagerungen	7,8 kg Asche werden pro 1 t geräucherter Lebensmittel produziert
Trinkwasserverbrauch für Reinigung	0,036 m ³ pro 1 t geräucherter Lebensmittel ²	0,060 m ³ pro 1 t geräucherter Lebensmittel ²
Abwasserverschmutzung	COD: 620.178,73 g pro 1 t ¹ BOD: 277.876,80 g pro 1 t ¹ Gesamt N: 2174,69 g pro 1 t ¹ PAKs: 0,48 mg pro 1 t ² HC-Index: 0,19 g pro 1 t ² Phenole: 0,35 g pro 1 t ²	COD: 3.896.181,30 g pro 1 t ¹ BOD: 744.573,20 g pro 1 t ¹ Gesamt N: 11.344,28 g pro 1 t ¹ PAKs: 1,70 mg pro 1 t ² HC-Index: 0,15 g pro 1 t ² Phenole: 2,16 g pro 1 t ²
Reinigungsmittel	0,34 Liter pro FE ^{2, 3}	0,37 Liter pro FE ^{2, 3}
		

¹ FDM_BREF_Fragebogen-MeatProcessing_Glocken-Beune_v2.xlsm

² Final report on life cycle assessment of meat products smoked by the use of purified primary smoke products in comparison to conventional smoking, Deutsches Institut für Lebensmitteltechnik e.V. (DIL)

³ Funktionelle Einheit (FE): 1 Tonne geräucherte Wurstwaren



Referenzbetriebe

	CleanSmoke	Friktionsrauch
für die Gegenüberstellung	Glocken-Beune GmbH, Borgholzhausen	Glocken-Beune GmbH, Borgholzhausen
weitere Unternehmen	<ul style="list-style-type: none"> • Heinrich Bille GmbH & Co. KG • Kleinemas Fleischwaren GmbH & Co. KG • Die H. & E. Reinert Westfälische Privat-Fleischerei GmbH - Vörden 	