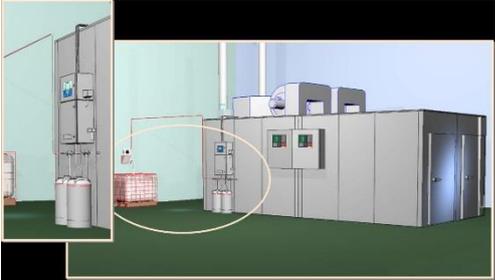
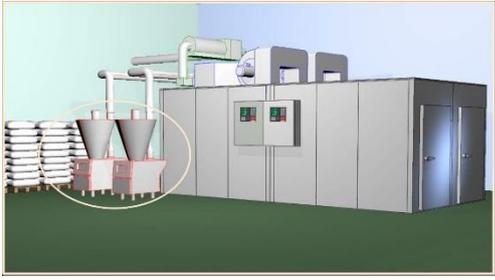


Räuchertechnologien Datenblatt

CleanSmoke verglichen mit Glimmrauch

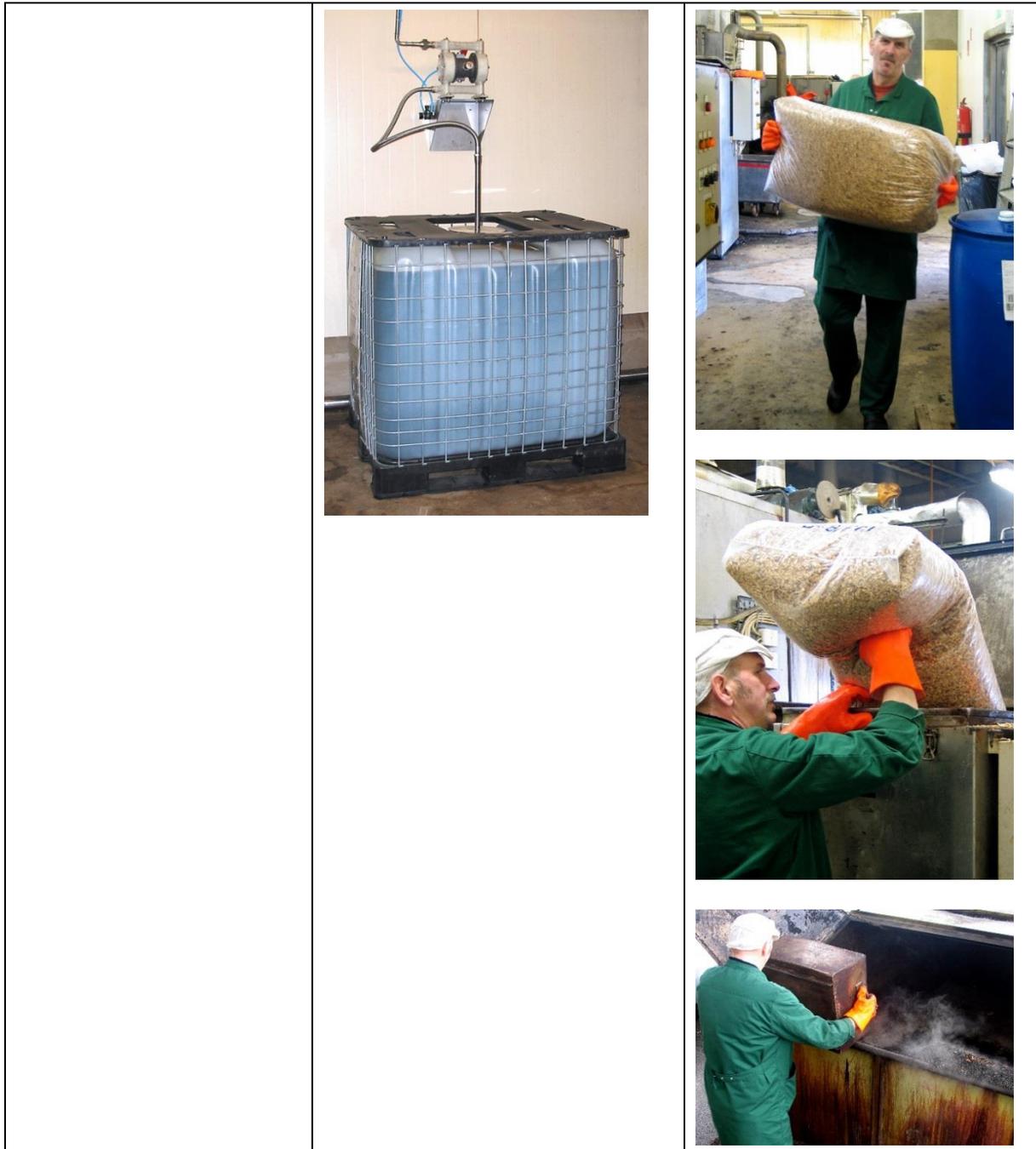
CleanSmoke	Glimmrauch	
Gereinigter Rauch, generiert auf Basis eines gereinigtes Primärproduktes (Rauchkondensat)	Rauch generiert aus Sägespänen oder Hackschnitzel. Sägespäne oder Hackschnitzel von unterschiedlichen Partikelgrößen und unterschiedlichen Feuchtigkeiten werden von einem Heizdraht gezündet und unter Zuführung von Luft verglimmt.	
Installationsbeispiele		
CleanSmoke	Glimmrauch	
		
Fakten		
	CleanSmoke	Glimmrauch
Temperatur	Umgebungstemperatur	500-800°C
Räucherzeiten	kurz	kurz
Rauchgeschmack und -farbe	einstellbar nach Wunsch	kräftig bis unangenehm
Beschränkungen des Anwendungsbereiches	keine	keine
Handhabung und Arbeitssicherheit	saubere Arbeitsumgebung, kein Teer, keine Asche, schweres Heben ist nicht erforderlich	arbeiten mit: Verbrennungsgasen, Holzstaub und Holzspänen, Teer und Asche, schweres Heben ist erforderlich
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 	hoher Gehalt an PAKs, 3-MCPD und Formaldehyd

Umwelteinflüsse		
	CleanSmoke	Glimmrauch
Emissionen in die Luft	es werden keine Emissionen freigesetzt	Emissionen wie NO _x , CO, C-Gesamt werden freigesetzt CO: 80,00 mg / Nm ³ C-Gesamt: 352,00 mg / Nm ³
Abluftreinigung	entfällt	notwendig
Teer Rückstände ¹	keine Ablagerungen	4,1 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 ¹	0,037 m ³ pro 1 t geräucherter Lebensmittel	0,30 m ³ pro 1 Tonne geräucherter Lebensmittel
Abwasserverschmutzung	COD: 384.377,76 g pro 1 t ¹ BOD: 173.983,68 g pro 1 t ¹ Gesamt N: 1347,84 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: 17.462.739,00 g pro 1 t ¹ BOD: 11.122.762,00 g pro 1 t ¹ Gesamt N: 110.859,84 g pro 1 t ¹ PAKs: 76.04 mg pro 1 t ² HC-Index: 1,86 g pro 1 t ² Phenole: 53,11 g pro 1 t ²
Reinigungsmittel	0,34 Liter pro FE ^{2,3}	1,79 Liter pro FE ^{2,3}
		

¹ FDM_BREF_Fragebogen-MeatProcessing_Heinrich Bille GmbH & Co. KG_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	Glimmrauch
für die Gegenüberstellung	<ul style="list-style-type: none"> • Heinrich Bille GmbH & Co. KG 	<ul style="list-style-type: none"> • Heinrich Bille GmbH & Co. KG
weitere Unternehmen	<ul style="list-style-type: none"> • Kleinemas Fleischwaren GmbH & Co. KG • Die H. & E. Reinert Westfälische Privat-Fleischerei GmbH - Vörden • Glocken-Beune GmbH 	