

Bei Mehlig & Heller geht's mit TIGFresh®-Lebensmittelgasen um die Wurst

Andreas Deß: „Wir legen Wert auf höchste Qualitätsstandards“

Für den Lieferanten des führenden deutschen Lebensmitteleinzelhandels gibt es kein Vertun

Die Mehlig & Heller GmbH in Veitshöchheim in der Nähe von Würzburg hat sich mit „Opa's Weißer“ einen Namen gemacht. Diese und andere fränkische Hausmacher Wurstspezialitäten aus dem Glas munden nicht nur regional. Das 1978 gegründete Unternehmen hat es geschafft, weithin ein Begriff zu werden: Mehlig & Heller ist ein bundesweit anerkannter Fleischereibetrieb. „Wir beliefern den führenden deutschen Lebensmitteleinzelhandel“, sagt Andreas Deß, Qualitätsbeauftragter bei Mehlig & Heller: „Wir legen Wert auf höchste Qualitätsstandards.“

Zuverlässige Lieferung und Reinheit der Lebensmittelgase von großer Bedeutung

Anders als bei den Wurstsorten im Glas werden für die Herstellung von SB-verpackten Wurst- und Fleischwaren sowie Convenience Lebensmittelgase benötigt. „Durch das Gas werden die Produkte in der Verpackung haltbar gemacht. Außerdem findet wie zum Beispiel beim klassischen Vakuumieren keine Verformung der Produkte statt. Und es kann trotzdem eine gute Haltbarkeit gewährt werden“, erklärt Andreas Deß. Da die Verarbeitung im Fleischereibetrieb binnen 24 Stunden erfolgen muss, ist eine zuverlässige, auch sehr kurzfristige, Gase-Lieferung von großer Bedeutung. Mehlig & Heller entschied sich für TIGFresh®-Lebensmittelgase, weil es ganz besonders auf höchste Reinheit der Gase und Sicherheit ankommt.

Top-Flasche für Top-Lebensmittel

Mehlig & Heller setzt verschiedene TIGFresh®-Lebensmittelgase ein. Für diese Gase, die bei der Verpackung unter Schutzgasatmosphäre – international: MAP (modified atmosphere packing) – mit Lebensmitteln in Berührung kommen, gelten besondere gesetzliche Vorgaben (Richtlinie 89/107/EWG) und Auflagen. Bei der TIG erhalten alle Lebensmittelgase Chargennummern für die lückenlose Rückverfolgbarkeit. Eine umfassende HACCP-Analyse nach den EU-Hygieneanforderungen sichert den gesamten Herstellungsprozess.

Ein Durchbruch für die Lebensmittelindustrie gelang der TIG mit der für TIGFresh® eigens entwickelten Flasche.



Der Fleischereibetrieb Mehlig & Heller in Veitshöchheim hat sich nicht nur in Franken einen Namen gemacht.



Haltbarmachung von Produkten mit TIGFresh®-Lebensmittelgasen

TIGFresh®-Lebensmittelgase Ihre Vorteile:

- Eigener Flaschenpark
- Flaschen innen speziell vorbehandelt
- Partikelrückhaltesystem
- Restdruckventil
- Chargennummern für lückenlose Rückverfolgbarkeit
- Qualitätssicherung durch HACCP-Analyse

Sie ist speziell vorbehandelt und ein Restdruckventil sorgt dafür, dass ein Druck von drei Bar nicht unterschritten wird und Verunreinigungen keine Chance haben. Zusätzlich bietet das Partikelrückhaltefilter-system der TIGFresh®-Flasche einen zusätzlichen Schutz.

Fleisch aus der Region, keine Zusatzstoffe

Die TIG leistet einen Beitrag, damit Andreas Deß sagen kann: „Die Lebensmittelindustrie war noch nie so sicher wie derzeit.“ Der Experte von Mehlig & Heller verweist auf die strengen Vorschriften, die völlig zu Recht bestünden. Der fränkische Fleischereibetrieb ist seit 2006 nach dem IFS-Standard zertifiziert, seit 2009 hat Mehlig & Heller den IFS Higher Level. Täglich überwacht ein unabhängiger Veterinär die Produktion.

Mehlig & Heller baut auf deutsche Lieferanten und bekommt Fleisch aus Schlachthäusern der Region. Alle Produkte sind frei von Zusatzstoffen. Bis eines der Wurstgläser etwa die Produktion verlässt, hat es nicht weniger als zwölf Sicherheits- oder Messeinrichtungen passiert. Unter anderem basiert die Qualitätskontrolle der Glasware auf der Zuhilfenahme eines Röntgengeräts. Andreas Deß bedauert, dass es meist nur die Schwarzen Schafe der Branche in die Medien schaffen.

Service zur Gaszusammensetzung

An der Vakuumentziehmaschine, wo die TIGFresh®-Flaschen bestens in den Verpackungsvorgang integriert sind, sagt Martin Altpeter, Leiter Business Development der TIG: „Wir unterstützen Kunden auch bei der richtigen Auswahl der Gaszusammensetzung und somit bei der Qualitätssicherung.“ Ob geschnittene Wurst, Rohesser oder Grillfleisch, zum Service der TIG zählt außerdem die Überprüfung mit dem hochgenauen Analysegerät am Endprodukt. Mehr als 0,3 Prozent Sauerstoff darf in der endverpackten Wurstschale nicht enthalten sein, um die Haltbarkeit von zehn Tagen sicher zu stellen.

CryoEase®-Flüssigservice – damit Ihre Lebensmittelgase wie Strom aus der Steckdose fließen

Welche Lieferform die kostengünstigste ist, hängt vom Gasverbrauch ab.

Bei größeren Bedarfen empfiehlt sich der CryoEase®-Flüssigservice für Stickstoff und Sauerstoff der TIG.

Denn dann stehen die gewünschten Gase wie Strom aus der Steckdose zur Verfügung.



TIG-Service – für einen optimalen Prozess bei der Qualitätssicherung

TIGFresh®-Lebensmittelgase auch für:

- Fruchtgroßhandelsbetriebe
- Getränkeherstellungsbetriebe
- Tiefkühlindustrie
- Agrarindustrie
- Futtermittelindustrie

Was TIGFresh®-Lebensmittelgase für Sie leisten können sagen wir Ihnen gerne – wir freuen uns auf Sie!



Kontakt:

Martin Altpeter
Tyczka Industrie-Gase GmbH
Landungenstr. 17
68159 Mannheim
Telefon 0621 / 18009-232
Fax 0621 / 18009-155
www.tig.de