

| Galp FGL  |                   |       |        |        |     |   |   |
|---|-------------------|-------|--------|--------|-----|---|---|
| Lubricantes NSF H-1 para la industria alimentaria |                   |       |        |        |     |   |   |
| Clase   | Producto          | Grado | Envase |        |     | Aplicación  | Especificaciones  |
|   |                   |       | Cubeta | Bindón | IBC |   |   |
| Hidráulicos                                       | GALP FGL SY H 15  | 15    | ●      |        |     | Lubricantes sintéticos (PAO) para sistemas hidráulicos y bombas de vacío                              | <b>NSF H1;</b><br><b>DIN 51524 Parte 2 (HLP);</b><br><b>DIN 51524 Parte 3 (HVLVP);</b><br><br>Cumple los requisitos Kosher e Halal;<br><b>FDA 21CFR 178.3570;</b>                 |
|   | GALP FGL SY H 22  | 22    | ●      |        |     |   |   |
|   | GALP FGL SY H 32  | 32    | ●      |        |     |   |   |
|   | GALP FGL SY H 46  | 46    | ●      |        |     |   |   |
|   | GALP FGL SY H 68  | 68    | ●      |        |     |   |   |
|   | GALP FGL SY H 100 | 100   | ●      |        |     |   |   |
|   | GALP FGL SY H 150 | 150   | ●      |        |     |   |   |
|   | GALP FGL SY H 220 | 220   | ●      |        |     |   |   |
|   | GALP FGL SY H 320 | 320   | ●      |        |     |   |   |
|   | GALP FGL WH 32    | 32    | ●      | ●      | ●   |   |   |
| GALP FGL WH 46                                    | 46                | ●     | ●      | ●      |     |   |   |
| GALP FGL WH 68                                    | 68                | ●     | ●      | ●      |     |   |   |
| Engranajes  | GALP FGL SY E 68  | 68    | ●      |        |     | Lubricantes sintéticos (PAO) para engranajes, rodamientos, y bombas                                   | <b>NSF H1;</b><br><b>DIN 51517 Parte 3 (CLP);</b><br><br>Cumple los requisitos Kosher e Halal;<br><b>FDA 21CFR 178.3570;</b>  |
|   | GALP FGL SY E 100 | 100   | ●      |        |     |   |   |
|   | GALP FGL SY E 150 | 150   | ●      |        |     |   |   |
|   | GALP FGL SY E 220 | 220   | ●      |        |     |   |   |
|   | GALP FGL SY E 320 | 320   | ●      |        |     |   |   |
|   | GALP FGL SY E 460 | 460   | ●      |        |     |   |   |
|   | GALP FGL SY E 680 | 680   | ●      |        |     |   |   |
|   | GALP FGL WE 150   | 150   | ●      | ●      | ●   |   |   |
| GALP FGL WE 220                                   | 220               | ●     | ●      | ●      |     |   |   |
| GALP FGL WE 320                                   | 320               | ●     | ●      | ●      |     |   |   |
| Compresores                                       | GALP FGL SY C 46  | 46    | ●      |        |     | Lubricante sintético (PAO) para compresores de aire rotativos y alternativos                          | <b>NSF H1; DIN 51506 (VCL);</b><br>Cumple los requisitos Kosher e Halal;<br><b>FDA 21CFR 178.3570;</b>  |
| Grasas  | GALP FGL SY M 0   | 0     | ●      |        |     | Grasas lubricantes de base sintética (PAO) para rodamientos, guías y husillos                         | <b>NSF H1; ISO 6743-9: L-XEEHB 0;</b><br><b>DIN 51502: GPFHC 0 P-40;</b> Cumple los requisitos Kosher e Halal; Cumple los requisitos da NLGI e ELGI;<br><b>FDA 21CFR 178.3570</b> |
|   | GALP FGL SY M 1   | 1     | ●      |        |     |   | <b>NSF H1; ISO 6743-9: L-XEEHB 1;</b><br><b>DIN 51502: KPFHC 1 P-40;</b> Cumple los requisitos Kosher e Halal; Cumple los requisitos da NLGI e ELGI;<br><b>FDA 21CFR 178.3570</b> |
|   | GALP FGL SY M 2   | 2     | ●      |        |     |   | <b>NSF H1; ISO 6743-9: L-XEEHB 2;</b><br><b>DIN 51502: KPFHC 2 P-40;</b> Cumple los requisitos Kosher e Halal; Cumple los requisitos da NLGI e ELGI;<br><b>FDA 21CFR 178.3570</b> |
| Fluido térmico                                    | GALP FGL W HT1    | 32    | ●      | ●      | ●   | Fluido térmico para utilización como aceite de transferencia de calor en la industria agroalimentaria | <b>NSF H-1 / HT-1;</b><br><b>FDA 21 CFR 172.878 y 178.3620(a);</b><br>Real Farmacopea española, B.P. (Britânia), EuP (Europa), USP (EUA);<br><b>DIN 51522 Tipo Q;</b>             |

## Lubricantes gama alimentaria

### Galp su especialista en lubricantes

Desarrollada específicamente para los equipos de la industria alimentaria, la gama FGL comprende productos de base sintética y mineral de elevada calidad que garantizan una excelente protección del equipo frente al desgaste y a la corrosión, incluso en condiciones extremas de temperatura.

La calidad de la gama FGL permite reducir costes de mantenimiento y favorecer una mayor vida útil del equipo y del lubricante. Su utilización está prevista en situaciones que exijan resistencia al agua y al vapor, factores que siempre están presentes en las instalaciones de procesamiento de alimentos.

### Dónde puede utilizar la gama Galp FGL

Esta gama se puede utilizar en todas las aplicaciones donde pueda ocurrir contacto accidental del lubricante con los alimentos o con el embalaje en la industria alimentaria: Equipamientos de producción y embalaje de bebidas, pastelería (producción de galletas y pan), procesamiento de fruta, carne y cereales entre otros.

### Garantías de la gama FGL

- Lubricantes con registro NSF H-1
- Productos de elevada calidad y rendimiento
- Asistencia técnica
- Programa de monitorización del aceite en uso
- Planes de lubricación
- Soluciones y servicios de lubricación

### Ventajas para el cliente

- Colaboración de negocios con una empresa líder de mercado
- Seguridad del proceso
- Costes de mantenimiento más bajos
- Mayor vida útil del equipo
- Mayor economía

#### Oficinas Centrales

C/ Anabel Segura nº16 edificio 1 planta 2, 28108 Arroyo de la Vega (Alcobendas), Madrid.  
pedidos-lubricantes@galp.com | galp.es  
Tel.: (+34) 901 101 108 | Fax: (+34) 917 146 824

La información contenida en este catálogo tiene carácter general y no se ofrece ninguna garantía por la incorrecta aplicación de los productos o por la desactualización de la información. Para aplicaciones específicas, consulte con su gestor de clientes.

galp

energía crea energía



Nonfood Compounds  
H1

galp

energía crea energía



### Cumplimiento de los requisitos legales

Existen varios organismos internacionales que establecen las normas y procedimientos para garantizar la seguridad en todas las etapas que forman parte de la cadena alimentaria desde la producción hasta el usuario final.

La norma ISO 22000 especifica los requisitos que debe cumplir un sistema de gestión para asegurar la inocuidad de los alimentos a lo largo de toda la cadena alimentaria hasta el punto de venta como de consumo final. Está pensada para aquellas empresas que buscan integrar su sistema de Gestión de Calidad, por ejemplo, el sistema ISO 9001, y su sistema de gestión de Seguridad Alimentaria.

La norma ISO 21469 establece los requisitos de higiene para la formulación, fabricación, utilización y manutención de los lubricantes de las máquinas en la industria alimentaria.

La NSF tiene por misión proteger y mejorar la salud humana en todo el mundo. Elaboran estándares y certificaciones de salud pública que ayudan a proteger los alimentos, el agua, productos de consumo y el medioambiente. Como organización independiente y acreditada, evalúan, auditan y certifican productos y sistemas, además de proporcionar capacitación y gestión de riesgos.

Los productos y las instalaciones que cumplen los requisitos tienen permiso para usar la marca NSF como símbolo de cumplimiento.

La NSF sólo certifica los lubricantes formulados con componentes aprobados por la FDA y de acuerdo con varias categorías. La gama Galp FGL está fabricada en exclusivo con componentes constantes del "White Book of Proprietary Substances and Nonfood Compounds", cumple la FDA 21 CFR 178.3570 y está aprobada por la NSF según la categoría H-1, con lo cual está especialmente recomendada en aplicaciones donde pueda ocurrir contacto accidental con los alimentos.

Esta garantía permite a los clientes Galp el cumplimiento de los correspondientes requisitos legales en el ámbito de su actividad.

### Mantenga el riesgo a distancia

El desarrollo tecnológico de los productos Galp, en paralelo con un plan personalizado de lubricación y asistencia técnica a lo largo de todo el proceso, garantizarán el funcionamiento de su negocio con la máxima seguridad y eficiencia. Tanto el Reglamento UE como la norma IFS Food 6.1 indican claramente apartados específicos a la seguridad en la producción donde el primer paso es el análisis de riesgos por contaminaciones cruzadas a través de los denominados Análisis de Puntos Críticos de Control (APPCC o en inglés HACCP)

Esto aplica a las potenciales contaminaciones de aceites y grasas utilizados como lubricantes en los equipos de procesamiento de alimentos.

### Sepa cómo hacer un análisis de riesgo APPCC

- 1) Identifique las aplicaciones y puntos de lubricación donde pueda existir peligro de contaminación.
- 2) Revise y planee el cambio de lubricantes específicos para la industria alimentaria. Identifique puntos de lubricación y sistemas donde sea necesario un procedimiento de drenaje. Opte por viscosidades y productos aprobados para sus equipamientos.
- 3) Por último, determine los periodos de cambio de aceite y prepare un proceso de monitorización de las aplicaciones puntos de lubricación que presenten mayor riesgo de contaminación.
- 4) Cuento con el apoyo de los técnicos especialistas Galp para poder cumplir los objetivos de seguridad de su operación

### Normas de manipulación y almacenamiento

Cualquier lubricante puede degradarse cuando es sometido a temperaturas extremas y/o contaminantes de distintos tipos (químicos, sólidos, etc). El local de almacenamiento y de manipulación de los lubricantes en general, y en particular los de calidad alimentaria es muy importante.

- El local de almacenamiento deberá estar cubierto, apartado de humos y llamas, y, si es posible, con acceso restringido.
- Los lubricantes de calidad alimentaria deberán estar almacenados, si es posible, con acceso restringido, y separados del resto de lubricantes estándar para reducir el riesgo de contaminaciones y/o errores en la utilización.
- Es importante contar con equipamiento individualizado para cada producto y mantenerlo limpio después de cada uso.