

TRACELIGHT™ NATRONLAUGE 50% – LEBENSMITTELQUALITÄT

Die chloratarme Natronlauge für hohe Lebensmittel-
sicherheit, besonders in sensiblen Anwendungen



HIGHLIGHTS

Ärmer an Chlorat als gewöhnliche Natronlauge –
ideal für niedrige Chloratwerte im Endprodukt

Zugelassener Lebensmittelzusatzstoff E524 mit
durchgängiger Lebensmittelkonformität

100% Rückverfolgbarkeit durch Batchproduktion und
eindeutige Chargennummern

**Produktion, Lagerung, Abfüllung und Transport
nach FSSC 22000 und HACCP** – inklusive Halal- und
Koscher-Zertifizierung

**Geeignet auch für kosmetische Mittel sowie Lebens-
mittel des allgemeinen Verzehrs** wie Milchprodukte
und Backwaren gemäß VO (EG) 1333/2008 – speziell
geeignet für sensible Anwendungen wie Säuglings-
und Kleinkindnahrung

Ihre Herausforderung – Unsere Lösung

LEBENSMITTELQUALITÄT MIT SICHERHEIT

TRACELIGHT™ – die hochreine Natronlauge

TRACELIGHT™ ist eine hochreine Natronlauge in Lebensmittelqualität. Sie wurde speziell für Hersteller entwickelt, die steigende Anforderungen an Chlorat-Grenzwerte sicher einhalten möchten – insbesondere in sensiblen Bereichen wie der Säuglings- und Kleinkindnahrung und vielen weiteren Lebensmittelkategorien.

Natronlauge wird in der Lebensmittelindustrie breit eingesetzt – als Lebensmittelzusatzstoff, Reinigungsmittel und Verarbeitungshilfsstoff. Genau hier entscheidet die Qualität der eingesetzten Lauge über die späteren Chloratwerte im Produkt.

TYPISCHE ANWENDUNGSBEREICHE UND EINSATZ

Anwendungen in sensiblen Bereichen wie der Säuglings- und Kleinkindnahrung sowie in Lebensmitteln für besondere medizinische Zwecke

Anwendung in Lebensmittelkategorien des allgemeinen Verzehr (z. B. Herstellung von Milchprodukten, Backwaren, Kakaoprodukten, Getränken und vielen weiteren Lebensmittelkategorien)

Einsatz zur Optimierung von Reinigungsprozessen in der allgemeinen Lebensmittelproduktion

Einsatz als Lebensmittelzusatzstoff E524 bzw. Verarbeitungshilfsstoff (z. B. zur pH-Wert Neutralisation)

PRODUKTSPEZIFIKATIONEN TRACELIGHT™

Produkt	Tracelight™ Natronlauge (Natriumhydroxid) in Lebensmittelqualität
Chloratgehalt	Kleiner als 4 ppm
Zertifikate	E524, FSSC 22000, HACCP, Halal, Kosher
Produktionsprozess und Sicherheit	Tracelight™ wird im Batch-Verfahren produziert, jede Lieferung erhält eine eigene Chargennummer – so bleibt die Natronlauge über die gesamte Lieferkette lückenlos rückverfolgbar
Transport	Für Lebensmitteltransporte geeignete LKWs
Vorteile	Einhaltung gesetzlicher Vorgaben, hohe Produktsicherheit, Unterstützung bei Zertifizierungen



TRACELIGHT™ Natronlauge

Markenzeichen der The Dow Chemical Company (Dow®) oder eines Tochterunternehmens der Dow®

TRACELIGHT™ STATT TECHNISCHER NATRONLAUGE – DER SICHERE UNTERSCHIED

Technische Natronlauge weist oft deutlich höhere Chloratgehalte auf (z. B. > 60 mg/kg), wird nicht im Batch produziert, ist nicht E524 konform und verfügt häufig weder über FSSC- noch über spezielle Lebensmittel-Zertifizierungen. Sie wird nicht in dedizierten Fahrzeugen/LKW-Flotten ausgeliefert.



Sichere Einhaltung aktueller und zukünftiger Chlorat-Grenzwerte

- Unterstützung bei der Einhaltung der Höchstgehalte an Rückständen von Chlorat
- Reduktion eines wesentlichen Chlorat-Eintrags durch den Wechsel von technischer auf chloratarme Natronlauge
- Vorbereitung auf mögliche weitere Absenkungen der Grenzwerte und neue Anforderungen

Mehr Lebensmittelsicherheit und Verbrauchervertrauen

- Sicherheit durch den Einsatz einer Natronlauge, die von Dow ausdrücklich für sensible Anwendungen wie Säuglings- und Kleinkindnahrung, als allgemeiner Lebensmittelzusatzstoff sowie für kosmetische Mittel bestätigt wurde
- Vertrauen mit dem Beitrag zu sauberen, unbelasteten Produkten – ein zentrales Argument im Dialog mit Handel, Behörden und Verbrauchern

Prozesssicherheit entlang der gesamten Lieferkette

- Einheitliche Qualitätsstandards von der Produktion bis zur Anlieferung – dokumentiert, geprüft und rückverfolgbar
- Optional dedizierte Lebensmittel-LKW und definierte Reinigungsprozesse (abgetrennter Bereich, Versiegelung nach der Reinigung) reduzieren Kreuzkontaminationen
- Klare Chargenprotokolle erleichtern Audits, Kundenanfragen und Reklamationsmanagement

Flexibler Einsatz in Produkt und Prozess

- Geeignet für Anwendungen, bei denen die Natronlauge **im Endprodukt verbleibt** (z. B. Verwendung als Lebensmittelzusatzstoff, pH-Wert Regulierung)
- Geeignet für Anwendungen, bei denen die Natronlauge **nicht im Endprodukt verbleibt** (z. B. CIP-Reinigung, Verarbeitungshilfsstoff)
- Kombinierbar mit chlorarmen Reinigungsstrategien, die in Studien vergleichbare oder bessere mikrobiologische Ergebnisse zeigen und gleichzeitig Chlorat-Rückstände deutlich senken

IHRE ANSPRECHPARTNERIN FÜR FACHFRAGEN ZUM PRODUKT, ZUR ANWENDUNG UND PROZESSOPTIMIERUNG:

PIA GÜNTHER-HARTMANN

Produktmanagement CG Nutrition & Healthcare

+49 (0) 511 87 80 3-108

pia.guenther-hartmann@cg-chemikalien.de

NORD

CG Nutrition & Healthcare – eine Business Unit von
CG 1962 | CG CHEMIKALIEN GMBH & CO. KG

Ulmer Straße 1, DE 30880 Laatzen

+49 (0) 511 87 80 3-0

www.cg-nutrition-healthcare.de

SÜD

CG Nutrition & Healthcare – eine Business Unit von
CSC JÄKLECHEMIE GMBH & CO. KG

Matthiasstraße 10-12, DE 90431 Nürnberg

+49 (0) 911 32 646-0

www.cg-nutrition-healthcare.de

Unternehmen der

