

FSSC-22000-Standard für Kleingebinde

Artikel vom **17. November 2025**

Verpackungen aus Kunststoff/Verbundverpackungen

Lebensmittel, Aromen oder Kosmetika: In all diesen Branchen stehen Reinheit und Sicherheit von Verpackungen im Mittelpunkt – insbesondere bei der Lagerung und dem Transport empfindlicher Rohstoffe. Mit der Erweiterung der FSSC-22000-Zertifizierung auf Kanister überträgt Schütz seine etablierten Hygienestandards nun auch auf kleinere Füllmengen zwischen fünf und 30 Litern.



Die Herstellung der mindestens dreischichtigen, FSSC-22000-zertifizierten Kanister erfolgt im Extrusionsblasverfahren (Bild: Schütz).

Mit Einführung der nach FSSC 22000 zertifizierten Kanisterserie »SC1« erweitert Schütz sein »Foodcert«- und »Cleancert«-Portfolio. Damit bietet das Unternehmen eine durchgängige Zertifizierung für das gesamte Verpackungsspektrum an, vom IBC über PE-Fässer bis zum Kanister. Speziell Anwender in sensiblen Branchen erhalten so eine

einheitliche Qualitäts- und Sicherheitsbasis über alle Verpackungstypen hinweg. Während sich klassische FDA-Anforderungen auf die Lebensmittelechtheit eingesetzter Materialien konzentrieren, setzt die Zertifizierung nach FSSC 22000 bereits beim Herstellungsprozess an. Sie umfasst sämtliche Produktionsschritte und dokumentiert die gesamte Prozesskette. Der Hersteller hat dabei nach eigener Angabe alle Produktionsschritte systematisch auf Lebensmittelsicherheit ausgelegt: von migrationsarmen Rohstoffen über automatisierte Luftfiltersysteme zur Minimierung von Partikelverunreinigungen bis hin zur lückenlosen Rückverfolgbarkeit aller Produktionsdaten. Ergänzt wird das Sicherheitskonzept durch Maßnahmen wie Glasbruchmanagement und Schädlingsprävention. Die gesamte Herstellung der mindestens dreischichtigen Kanister erfolgt im Extrusionsblasverfahren. Anschließend durchlaufen alle Behälter eine Reihe von Prüfprozessen, darunter Innendrucktests, Spundvermessung und kamerabasierte Fremdkörpererkennung. Optional können die Kanister automatisch mit einer zusätzlichen Staubkappe ausgestattet werden, bevor sie in einzelnen Lagen verpackt und für den Versand vorbereitet werden. Die Lieferung erfolgt auftragsbezogen mit dem Ziel einer möglichst kurzen Verweildauer im Werk und Lagerung unter sauberen, überdachten Bedingungen.

Reinheit als Versprechen

Wie entscheidend diese Vorkehrungen in der Praxis sind, zeigt sich am Beispiel von Aromen. Die hochwertigen Inhaltsstoffe sind unverzichtbar, oft sehr teuer und besonders empfindlich. Bereits kleinste Verunreinigungen können sich in den nachfolgenden Verarbeitungsschritten potenzieren und so zu Reklamationen oder Rückrufaktionen führen. Da industrielle Verpackungen oft am Anfang der Lebensmittelkette stehen, hat ihre Reinheit eine enorme Tragweite. Die neuen »Foodcert-Kanister« minimieren diese Risiken und bieten daher eine besonders sichere Lösung für empfindliche Inhaltsstoffe. Dank der FSSC-konformen Fertigung bieten sie höchstmöglichen Schutz vor Kontamination und schaffen so zusätzliche Sicherheit, auch im Hinblick auf internationale Qualitätsstandards.

„Durchgängig FSSC 22000

Mit der Erweiterung seiner Kanisterserie »SC1« positioniert sich Schütz als Anbieter, der den FSSC-22000-Standard flächendeckend auch für kleinere Füllmengen anbietet. Dies ermöglicht Anwendern in sensiblen Industrien eine einheitliche Zertifizierungsbasis für das gesamte Verpackungsspektrum – vom IBC über PE-Fässer bis zum Kanister. Für Unternehmen, die auf Prozesssicherheit und Auditkonformität angewiesen sind, entsteht damit ein deutlicher Mehrwert.



Die speziell entwickelte Geometrie der »SC1«-Kanisterserie gewährleistet ein ergonomisches Handling und eine Stapelbarkeit ohne Verrutschen (Bild: Schütz).

Die »SC1«-Kanisterserie bietet eine Vielzahl technischer Vorteile, die auf die spezifischen Anforderungen sensibler Füllgüter abgestimmt sind. So sind sie in den Größen 5, 10, 15, 20, 25 und 30 Liter, mit den Verschlussoptionen DN 45, DN 55 und DN 60 verfügbar, je nach Kanistergröße. Alle Kanister werden aus HDPE-Neuware mit optionaler Barrierschicht für erhöhte Lösemittelbeständigkeit hergestellt. Der speziell geformte Griff fördert die ergonomische Handhabung der Kanister. Abgeflachte Ecken im Verschlussbereich dienen der Vermeidung von Produktresten. Die speziell entwickelte Geometrie erlaubt ein sicheres Stapeln ohne Verrutschen. Die Behälter verfügen über Gefahrgutzulassung Y1.9 oder X1.9 gemäß BAM.

SCHÜTZ

Schütz GmbH & Co. KGaA

Infos zum Unternehmen

Schütz GmbH & Co. KGaA

Schützstr. 12
D-56242 Selters

02626 77-0

info1@schuetz.net

www.schuetz.net



