



# Shell Cassida Fluid PL

## Fluido penetrante para uso en la industria alimenticia

Shell Cassida Fluid PL es un lubricante especial con excelentes propiedades penetrantes y de capilaridad. Esta basado en una cuidadosa mezcla de bases sintéticas que satisfacen los severos requerimientos de la industria alimenticia.

Están registrados ante el NSF (Clase H1) para su uso donde existe riesgo de contacto incidental con alimentos. Estos productos eran antiguamente autorizados (hasta 1998) por el US Department of Agriculture Food Safety and Inspection Service (USDA FSIS) y cumplen los lineamientos para uso como H1 (lubricantes con contacto incidental con alimentos) y se encuentran listados en la 'Miscellaneous Publication' No 1419 "List of Proprietary Substances an Nonfoods Compounds".

El producto contiene solo sustancias permitidas bajo US 21 CFR 178.3570,178.3620 y 182 para su uso en lubricantes con contacto incidental con alimentos.

### Aplicaciones

Shell Cassida Fluid PL está especialmente recomendado para ser utilizado en las siguientes aplicaciones en la industria alimenticia:

- Desarme de tornillos, tuercas autoblocantes y otros componentes.
- Protección contra la corrosión en piezas metálicas.
- Lubricación en aplicaciones no severas.

### Características Principales

- Debido a sus propiedades de capilaridad penetra rápidamente en superficies en contacto que están oxidadas o incrustadas.
- Lubrica y protege contra la corrosión.
- Remueve aceite y residuos de grasa para facilitar la limpieza.
- Fácil de aplicar con pincel, trapo o aerosol.
- Olor y sabor neutros

Shell Cassida Fluid PL también esta disponible en aerosol.

**Nota:** Luego de su uso, en aquellas partes de la maquina que entran en contacto con alimentos, el film de aceite deberá ser removido de las superficies y las mismas deberán ser lavadas con agua potable.

### Indicaciones de Aplicación

- **Manipuleo y almacenamiento**  
Todos los lubricantes de grado alimenticio, como el Shell Cassida Fluid PL, deberán almacenarse separadamente, protegidos de la acción directa de la luz solar u otras fuentes de calor, de otros lubricantes, sustancias químicas o residuos alimenticios. Si el producto es almacenado bajo estas condiciones la recomendación es que el mismo sea usado dentro de los 5 años desde su fecha de elaboración.

Consulte al Centro Técnico Shell para más detalles.

- **Recomendaciones de uso**  
Acepte para su uso un envase nuevo, sólo si el sello de elaboración esta intacto.

Antes de abrir el envase deberá asegurarse que el área adyacente al sello este limpia. Es recomendable limpiar la misma con Shell Cassida Fluid PL o agua potable y luego secar con un trapo limpio antes de abrir.

Registre la fecha en que el sello fue roto. Para prevenir la contaminación del producto, siempre cierre el envase luego de su uso. Una vez abierto el producto debe ser usado dentro de los 2 años (o dentro de los 5 años de la fecha de elaboración, lo que ocurra primero).

## Nivel de Performance

Shell Cassida Fluid PL cumple con:

NSF	H1
SENASA	Aprobación N° 41/2008
Kosher	
Halal	

Además, cuenta con las aprobaciones y recomendaciones de los siguientes fabricantes:

Frigoscandia  
SIG Group

## Compatibilidad

- **Compatibilidad con sellos y elastómeros**  
Shell Cassida Fluid PL es compatible con todos los elastómeros y pinturas habitualmente utilizados en los equipos presentes en las industrias alimenticias.

## Lubricantes Sintéticos

Por ser un lubricante sintético, Shell Cassida Fluid PL:

- No contiene productos derivados de animales, frutos secos ('nut-free') u organismos genéticamente modificados.
- Es adecuado para su uso donde se elaboran comidas vegetarianas y libres de frutos secos ('nut-free').  
Es bioestático: no promueve el crecimiento de bacterias u hongos.

## "Contacto Incidental con Alimentos"

Shell Cassida Fluid PL está registrado por NSF (Clase H1) y cumple los lineamientos USDA H1 (1998) para lubricantes que se utilicen donde existe el riesgo potencial de contacto con alimentos.

Está elaborado únicamente con sustancias permitidas por la normativa US FDA Título 21 CFR 178.3570, 178.3620 y otras consideradas como inocuas (US 21 CFR 182) para su uso en lubricantes de grado alimenticio.

Para cumplir con los requerimientos de US 21 CFR 178.3570 debe evitarse todo contacto con el alimento en cuanto sea posible. En el caso de contacto incidental con alimentos, la concentración de este producto en el alimento no debe exceder de 10 ppm (10 mg/kg de alimento).

En regiones o aplicaciones donde la legislación local no especifique límites máximos de concentración, Shell recomienda que se observe el mismo límite de 10 ppm por cuanto hasta dicha concentración Shell Cassida Fluid PL no impartirá olor, sabor o color que pudiera resultar indeseable, y no causará efectos adversos sobre la salud.

Consistentemente con las buenas prácticas de manufactura (GMP), use solo la cantidad necesaria para obtener la correcta lubricación y en caso detectar una contaminación incidental excesiva del alimento, tome las acciones correctivas apropiadas.

## Salud y Seguridad

El aceite Shell Cassida Fluid PL no presenta riesgo para la salud cuando es usado en las aplicaciones recomendadas y se observan los niveles adecuados de higiene personal e industrial. Para una información más detallada sobre higiene y seguridad, solicite la Hoja de Seguridad de Producto al Centro Técnico Shell.

## Asesoramiento Técnico

Para aplicaciones no contenidas en esta publicación, consulte al Centro Técnico Shell.

**Características Típicas**

Shell Cassida Fluid PL	Método de ensayo	
Número de registro NSF		119103
Viscosidad cinemática @ 20°C, cSt	ISO 3104	1,8
Densidad a 15/4°C, g/cc	ISO 12185	0,772
Punto de inflamación, COC, °C	ISO 2592	43
Punto de escurrimiento, °C	ISO 3016	<-63
Clasificación ADR		3, III 2,5F (aerosol)
Número UN		3295 1950 (aerosol)
Color		inoloro

Los valores indicados son representativos de la producción actual y no constituyen una especificación. La producción del producto se realiza conforme a los estándares de calidad de Shell, en instalaciones donde auditorías de HACCP y buenas prácticas de manufactura (GMP) han sido implementadas y forman parte del entorno y sistema de gestión de calidad dentro del sistema ISO 9001/ISO 14001.