

КОМПЛЕКСНЫЕ СЕРВИСНЫЕ РЕШЕНИЯ

ASEPTIC COMPETENCE CENTER



ЭКСПЕРТНЫЙ ЦЕНТР АСЕПТИЧЕСКИХ ТЕХНОЛОГИЙ



Возросшие требования потребителей к продлению срока хранения чувствительных продуктов без использования консервантов стали причиной того, что компания “IMA DAIRY & FOOD” создала в Ранштадте Экспертный центр асептических технологий.

Наши компании обладают 50-летним опытом работы в асептическом секторе, и с конца 1990-х годов мы располагаем собственной лабораторией. Для того, чтобы предложить нашим клиентам большую безопасность в отношении асептической упаковки и, таким образом, более длительный срок хранения их продукции, мы создали наш Экспертный асептический центр, с помощью которого мы предлагаем комплексное решение, начиная с планирования и проектирования упаковочной системы и заканчивая ее окончательной приемкой.

Наша междисциплинарная асептическая команда обладает ноу-хау в области технологических процессов, микробиологии, технологии пищевых продуктов, а также гигиенических и асептических систем розлива.

50 ЛЕТ АСЕПТИЧЕСКОЙ ЭКСПЕРТИЗЫ

IMA **DAIRY&FOOD**
ERCA

Доставка
1. асептической
FFS-машина

IMA **DAIRY&FOOD**
GASTI

Доставка
1. асептической
FS-машина

IMA **DAIRY&FOOD**
HASSIA

Учреждение
асептической
лаборатории

1970

1974

1977

1985

1999

2017

IMA **DAIRY&FOOD**
HAMBA

Доставка
1. асептической
FS-машина

IMA **DAIRY&FOOD**
HASSIA

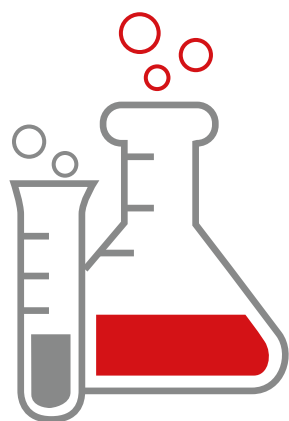
Доставка
1. асептической
FFS-машина

IMA **DAIRY&FOOD**
HASSIA

Сертификация
асептическая
лаборатории
BSL II

ВАШ ПАРТНЁР ПО ОПТИМИЗАЦИИ ПРОЦЕССОВ И КАЧЕСТВА ПРОДУКТА

НАШИ УСЛУГИ



Предварительные инженерные и микробиологические исследования

Валидация нового оборудования в соответствии с VDMA, GMP и FDA

Оказание консультативной помощи с концептом HACCP

Оптимизация и ревалидация существующих машин

Классификация чистых помещений

Микробиологический мониторинг окружающей среды

Контроль и оптимизация успеха мойки (CIP)

Искусственное заражение, анализ и оценка образцов

ВАШИ ПРЕИМУЩЕСТВА

- Мы предлагаем полный пакет из одних рук.
- Наши специалисты анализируют все образцы для Вас в нашей сертифицированной лаборатории биобезопасности уровня II в Ранштадте.
- Наш сертификат является Вашим доказательством гигиенических и безопасных процессов розлива на Вашем предприятии.
- Мы проводим испытания в соответствии с требованиями заказчика.
- Мы консультируем и поддерживаем вас в решении вопросов, связанных с нормативными требованиями.
- Мы обеспечиваем большую безопасность качества Вашей продукции и производственных процессов.



www.imadairyfood.com

ASEPTI
COMPE
CENTER



IMA Dairy & Food Holding GmbH

Heegweg 19 - 63691 Ranstadt - Allemagne

Tel. +49 6041 81 0

acc.hassia@ima.it

info.dairyfood@ima.it