



&



Ti aiutano a capire:

H A C C P

La direttiva HACCP (Hazard Analysis and Critical Control Points) è una norma per la sicurezza, redatta nell'intento di evitare errori nel corso della produzione che potrebbero rendere i prodotti non commestibili. Per questo programma vengono definiti punti critici di controllo basati sui principi del Codex Alimentarius. Viene anche stabilito chi, quando, dove, come e con che frequenza si deve procedere ai controlli.

Per questo motivo la nostra linea dedicata al mondo Alimentare è certificata:



Lo standard IFS, nell'attuale versione 5 rivista ed elaborata, stabilisce un sistema standard di valutazione per l'audit di tutte le aziende fornitrici di prodotti alimentari per la vendita al dettaglio. Lo standard contiene norme importanti che prevedono la sorveglianza regolare dei punti critici di controllo, la garanzia della rintracciabilità dei lotti e la sicurezza della funzione di misurazione mediante manutenzione preventiva.



L'European Hygienic Equipment Design Group si occupa dal 1989 della redazione e pubblicazione di linee guida per la fabbricazione di macchine ed apparecchi, con ottime caratteristiche di pulizia e asetticità, utilizzati nella filiera produttiva di generi alimentari.



La protezione IP (Ingress Protection) è un elemento importante delle caratteristiche di pulizia delle nostre soluzioni. Offriamo soluzioni con grado di protezione IP65, 67, 68 fino a IP69K (resistenza ai lavaggi ad alta pressione).



Anche nell'industria alimentare possono formarsi polveri con caratteristiche esplosive p.e. durante il trasporto e lo stoccaggio di cereali, zucchero o latte in polvere. Per tutti i livelli di lavorazione EX



HACCP



Siamo in grado di fornire ogni anello della vostra catena produttiva: Merci in entrata; Magazzino materie prime; Produzione; dosaggio|formulazione|riempimento; Imballaggio e uscita merci.

In Balmas diamo il giusto peso al tuo lavoro: Preventivi gratuiti e permuta del vostro usato non a norma