

NOUVEAU

SERVICES QUALITÉ

Évaluation de l'efficacité bactériolytique d'une presse à granuler



EXPLOITANT D'USINE / RÉFÉRENT QUALITÉ DE FABRICATION D'ALIMENT

- Vous voulez réduire le périmètre des alertes salmonelles
- Prévenir le risque sanitaire
- Un rapport clé en main pour appuyer votre demande de reconnaissance de l'efficacité bactériolytique de votre presse

VOTRE OBJECTIF

- Externaliser la démarche de validation bactériolytique auprès d'un organisme indépendant et reconnu auprès des autorités
- Gagner du temps et de l'argent dans la gestion de vos alertes salmonelles
- Éviter de rappeler vos clients livrés

NOTRE MÉTHODE

- Accompagnement dans l'identification et l'argumentation des essais à réaliser
- Fourniture d'un kit prêt à l'emploi pour des prélèvements en conditions stériles dès la sortie de presse (refroidisseur T-cool)

LES RÉSULTATS

- Rédaction d'un rapport d'essai
- Étude des résultats avec le client
- Recommandations pour améliorer l'efficacité du traitement

LE CONSEIL

POUR MAÎTRISER DURABLEMENT LA QUALITÉ DE LA GRANULATION, FORMEZ VOS ÉQUIPES EN SUIVANT LA FORMATION QUALITÉ « GRANULATION : GÉRER LA QUALITÉ DES GRANULÉS » ET/OU « CONTAMINATIONS MICROBIENNES : MAITRISE ET PRÉVENTION »

- En application de la fiche technique S.10 (N°104)
- + de 100 essais déjà réalisés en usine

● contact@tecaliman.com

À VOTRE ÉCOUTE

« Je vous accompagne dans la méthode à mettre en œuvre et vous fournis un rapport de preuves indépendant pour appuyer votre demande de reconnaissance de l'efficacité bactériolytique de vos presses à granuler, auprès de votre DD(CS)PP »

Alexandre NOWICKI, Directeur administratif et opérationnel

UNE DÉMARCHE
RELAYÉE PAR LE
SNIA ET
LCA NUTRITION
ANIMALE

« Le savoir-faire et l'expérience de Tecaliman en matière de maîtrise des contaminations microbiennes sont de réels atouts ! »

www.tecaliman.com