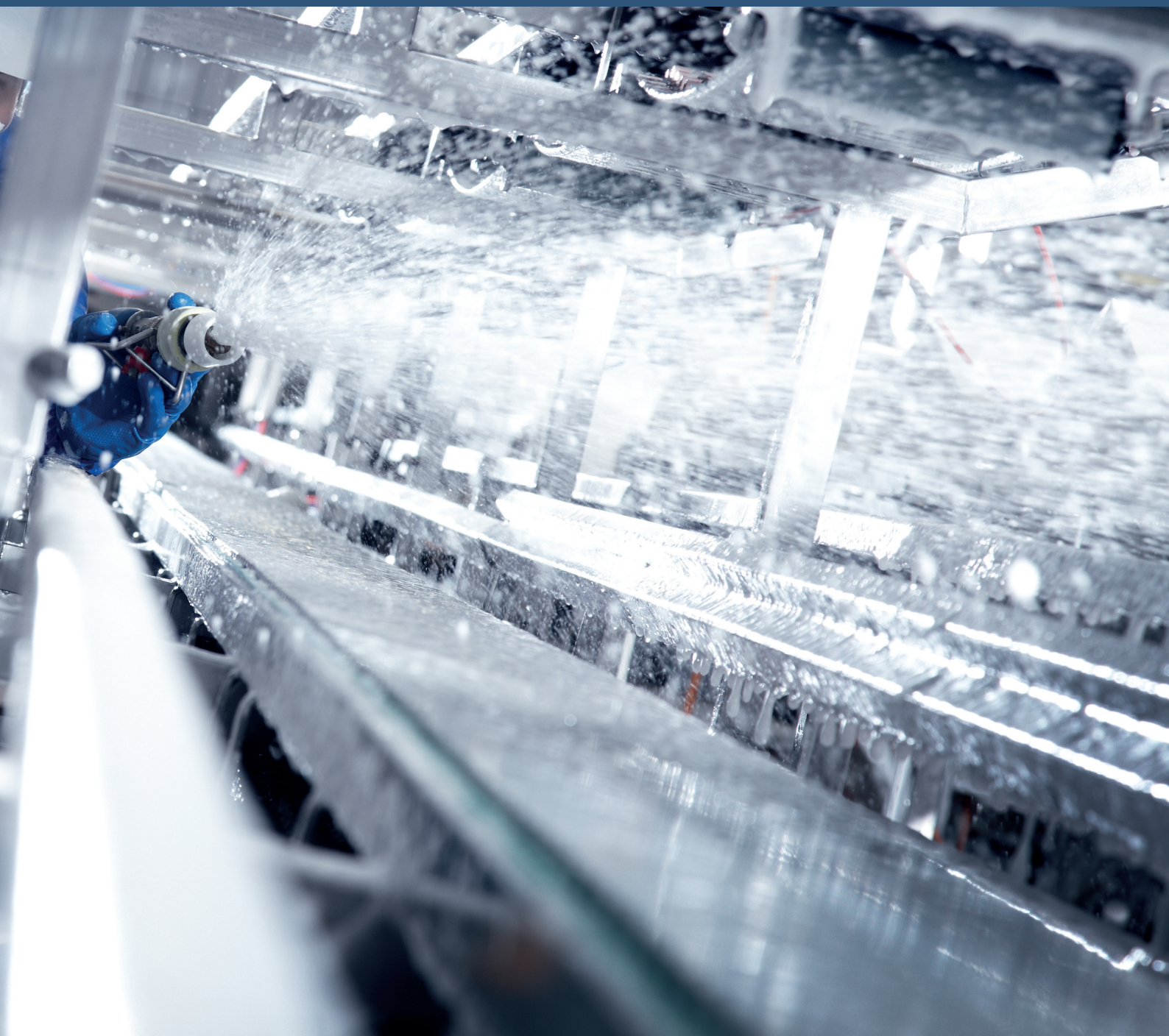


Valymo produktai ir optimizuoti valymo sprendimai

Skandinavijos valymo ir dezinfekavimo priemonių gamintojas maisto perdirbimo pramonei

GĖRIMAI - PIENO PRODUKTAI - MAISTO PRODUKTŲ PERDIRBIMAS



CIP (Valymas vietoje)

Konvejerių juostų tepimas

Asmens higiena/
Techninė įranga

OPC (išorinių paviršių valymas)

Taros plovimas

Membranos

Dezinfekcija

Novadan

Jūsų inovacijų partneris

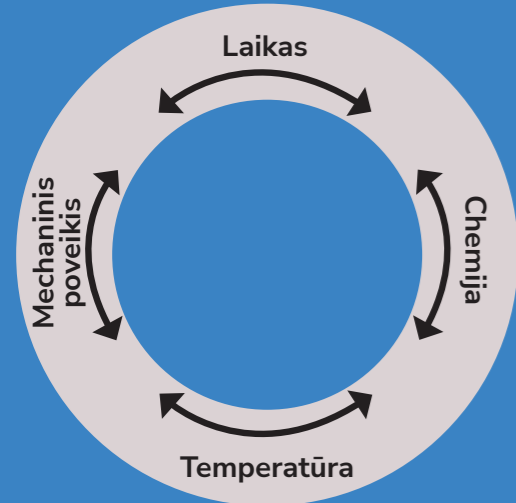


Didina maisto produktų saugumą optimizuojant valymo procesus ir produktyvumą. Novatoriški sprendimai su aukštos kokybės produktais ir technine kompetencija. Maisto ir gėrimų gamybos pramonei pritaikyti sprendimai.

Maisto produktų

Pagrindinės valymo taisyklės

Sinnerio ciklas



Įtaką valymo rezultatams darantys veiksniai: laikas, cheminės medžiagos, temperatūra ir mechaninis poveikis. Visi veiksniai yra tarpusavyje susiję.

Veiksnių kaita turi įtakos valymo efektyvumui ir galutiniam rezultatui. Jei yra pakeičiamas nors vienas iš veiksnių, siekiant kompensuoti pokyčius, turi taip pat būti pakeista vienas ar daugiau veiksnių.

Todėl Sinner'io ciklas yra atspirties taškas ir svarbus įrankis optimizuojant kiekvieną valymo procesą.



Jeigu jums rūpi:

- kokybė ir maisto produktų saugumas
- gamybos efektyvumas ir optimizavimas
- įrangos apsauga
- aplinkos apsauga

tai mus sieja bent vienas bendras bruožas. Mums rūpi tie patys dalykai.

To patvirtinimas - mūsų daugiametė patirtis maisto pramonės ir gėrimų gamybos srityse. Jūs pajusite, kad Novadan yra atsakingas ir į problemų sprendimus orientuotas partneris, siekiantis optimizuoti valymo procesus jūsų veiklos efektyvumo ir ekonominės naudos labui.

Mes niekada neiname į kompromisą maisto saugos ir kokybės klausimais! Mūsų aukštos kvalifikacijos techniniai konsultantai ir kruopščiai sukurtos koncepcijos garantuoja mūsų klientams pasaulinio lygio sprendimus.

Novadan turi savo laboratoriją ir gamybos padalinį, kuriuose sukurta ir pagaminta daugybė aukštos kokybės valymo ir dezinfekavimo priemonių. Šioje srityje šiandien Novadan yra tarp rinkos lyderių. Mes esame Danijos kompanija, veikianti jau nuo 1980 metų. Metams bėgant mes augome ir tapome pripažintais bei patikimais partneriais, turinčiais daug patenkintų klientų daugelyje šalių.

Mes gerbiame savo klientus ir profesionaliai sprendžiame jų keliamas užduotis. Mes glaudžiai bendradarbiaujame su klientais jau nuo pradinio etapo ir reguliariai juos lankome norėdami įvertinti kartu pasiektus rezultatus. Novadan'ui labai svarbu, kad mūsų klientai yra patenkinti ir kad mes padedame jiems tobulinti veiklos procesus.



Patvirtintos koncepcijos

Per daugiau nei 30 metų nuolat kurdam, vystydama ir bendradarbiaudama su gerai žinomais originalios įrangos gamintojais (OEM) membranų technologijų srityje Novadan buvo ir yra šios srities lyderis.

Todėl mes esame viena iš pirmaujančių įmonių membranų įrenginių, naudojamų maisto produktų gamyboje, taip pat farmacijos ir biotechnologijų sektoriuose, plovimo ir problemų sprendimo srityse.

Novadan'o šiam segmentui skirtas unikalus gaminių asortimentas užtikrina sprendimus, suteikiančius galimybę bet kuriuo metu grąžinti įrenginį į pradinę padėtį.

Mes atliekame išsamią proceso analizę daugiausia dėmesio skirdami resursų optimizavimui.

CIP (Valymas vietoje)

Pagrindiniai principai ir procedūros

Maisto produktus ir gėrimus gaminančiose įmonėse gamybinės įrangos plovimą jos neišardant vadiname CIP (valymu vietoje).

Siekiant užtikrinti aukštą gaminių kokybę ir gamybos efektyvumą plovimas yra būtinas, nesvarbu kuriame sektoriuje dirbate - pieno pramonėje, gaiviųjų gėrimų gamybos ar kt. Tačiau optimalių plovimo metodų parinkimas labai priklauso būtent nuo sektoriaus kuriame jūs dirbate.

Siekiant išlaikyti aukštą produkto kokybę ir tuo pačiu optimizuojant plovimo procesus, Novadan parengia analizę ir rekomendacijas dėl pakeitimų, pritaikytų prie jūsų įrangos, produktų ir pan. Procesų optimizavimu siekiama sumažinti CIP prastovos laiką bei sutaupyti (vandenį, energiją ir temperatūrą).



Membranų plovimas

UF, RO, NF ir MF membranos

Nuo tada, kai buvo pagamintos pirmosios membranos, jų panaudojimas rinkoje smarkiai išaugo. Šiandien daugelio įvairių rūšių maisto produktų koncentracijos procese, pavyzdžiui pieno sektoriuje, naudojamos UF, RO, NF ir MF membranos.

Atsižvelgiant į tai, reikalavimai pH, oksidacijai ir cheminių medžiagų poveikiui yra sugriežtinti. Yra reikalaujama mažiausio galimo poveikio membranai ir tuo pačiu metu - galimo ilgiausio tarnavimo laiko bei maksimalios gamybos apimtys.

Novadan parengia konkrečius valymo sprendimus, pritaikytus konkrečiai gamybos įrangai:

- atsižvelgiame į membranos tarnavimo laiką
- atsižvelgiame į gamybos pajėgumus
- užtikriname galimybę grąžinti įrenginį į pradinę padėtį bet kuriuo metu
- didžiausią dėmesį skiriame energijos naudojimo optimizavimui: vandens, elektros energijos ir laiko ištekliams

Novadan nuolat bendradarbiauja su klientais aptariant darbinius parametrus ir produktų poveikį aplinkai ir įrangai.



Paviršiaus valymas

Aukštos kokybės putas

Novadan sukūrė išsamų ir platų produktų asortimentą, užtikrinantį labai veiksmingus sprendimus, skirtus paviršių valymui maisto pramonėje, kurie padeda sutaupyti laiką bei suteikia ekonominius privalumus.

Mūsų produktų asortimente yra putų produktai sukurti specialiai žemo slėgio sistemoms ir užtikrinantys optimalias putas bei valymo rezultatai.

Jūs būsite liudininkais aukščiausios kokybės sukibimo ir drėkinimo galios, o produktai susidoros net ir su pačiomis sudėtingiausiomis užduotimis, susijusiomis su riebalų, kraujo ar baltymų pašalinimu. Be to jie bus lengvai nuplaunami pasibaigus plovimo procedūrai.

Po valymo Novadan produktais paviršiai tampa švarūs, be apnašų, o tai užtikrina aukštą maisto produktų saugos lygį.



Taros plovimas

Patenkinti klientai

Jūsų įvaizdis ir klientų pasitenkinimas yra labai svarbu. Bet tai dar ne viskas. Maisto sauga ir geresnė higiena taip pat priklauso nuo gero plovimo rezultato.

Naudodami Novadan produktus jūs atitiksime HACCP, ISO, GMP standartų keliamus reikalavimus ir galėsite lengviau pateisinti išlaidas savo klientams, naudojantiems tarą.

Ar buvote kada nors priversti plauti iš naujo? Novadan produktai gali jums padėti sumažinant pakartotinių plovimų kiekį, ir jūs pamatysite, kad tarą bus lengviau plauti jau sekantį kartą. Be kita ko, nerasite klijų likučių, etikečių, baltymų apnašų ar cheminių preparatų likučių.

... ir čia dar ne viskas - naudojant Novadan produktus tara bus sausesnė po plovimo



Novadan siūlo produktų asortimentą specialiai pritaikytą įvairių problemų, kylančių maisto pramonėje, sprendimui.

Novadan turi aukštos kokybės valymo sprendimus visoms sritims, pradedant rūkymo kameromis žuvims (raudonai/baltai) ir mėsai (raudonai/baltai), paukštienai iki cheminiams preparatams jautriems paviršiams.



Konvejerių tepimas

Efektyvus eksploatavimas

Kai svarstote, kokį muilą/tepalą pasirinkti, jūsų pasirinkimui turėtų turėti įtakos šie aspektai: kokios yra grandinės, pakavimo medžiagos ir produktų tipas.

Tinkamo muilo pasirinkimas yra labai svarbus konvejerio darbo efektyvumui. Novadan sukūrė novatoriškus tepimo sprendimus, užtikrinančius optimalų konvejerio veikimą, o taip pat siūlo visą produktų spektrą.



Asmens higiena

Tai svarbu

Maisto sauga yra svarbi tema maisto ir gėrimų gamybos įmonėms, kadangi neefektyvi ar nepakankama rankų higiena, o taip pat nešvari avalynė gali sukelti lemtingas pasekmes, pavyzdžiui kryžminę taršą.

Körged isikliku hügieeni standardid takistavad patogeenide levikut ja Novadanil on olemas teadmised ning tooted kindlustamaks mitte ainult turvalist keskkonda, vaid ka turvalisi protseduure isikliku hügieeni kõrge taseme saavutamiseks.



Techninė įranga

Įvairios paskirties dozavimo sistemos

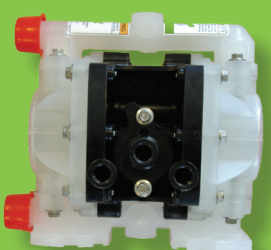
Naudojant chemines medžiagas gera dozavimo sistema yra svarbus parametras. Novadan siūlo tam skirtą aukštos kokybės sistemų įvairovę.

Mūsų dėmesys sutelktas į:

- Teisingą dozavimą
- Didelį patikimumą
- Žemą slėgį
- Signalizaciją ištuštėjus kanistrui/statinei arba esant kitiems dozavimo pertrūkiams.

Novadan aptarnavimo grupė rūpinasi techninės įrangos paleidimu ir technine priežiūra.

Mes taip pat galime pasiūlyti atsarginių dalių asortimentą, skirtą mūsų tiekiamai aukštos kokybės dozavimo įrangai.



Novadan - Jūsų partneris maisto saugos srityje

todėl kad į švarą žiūrite rimtai

Dezinfekcija

Peracto rūgštis - ateities pasirinkimas



Dezinfekavimas yra būtinas gaminant aukštos kokybės produktus. Dezinfekavimas - tai procesas, sekantis po technikos ir įrenginių plovimo. Norint užtikrinti optimalias dezinfekavimo sąlygas dezinfekuoti reikia tik švius paviršius. Tai yra būtina sąlyga siekiant veiksmingos dezinfekcijos. Optimali dezinfekcija pasiekama taikant teisingą dozę ir rekomenduojamas temperatūros sąlygas. Tik tada mes galime užtikrinti, kad:

- Bus išvengta mikrobiologinės taršos
- Bus išlaikytas gamybos efektyvumas
- Išlaikyti vidiniai ir išoriniai kokybės standartai
- Tai prisidės prie įmonės teigiamo įvaizdžio formavimo



Laikui bėgant, Novadan sėkmingai perėjo nuo tradicinės dezinfekcijos sprendimų prie dezinfekcijos peracto rūgštimi. Tai reiškia sutaupytas lėšas ir naudą aplinkai - kas buvo puikiai įvertinta ir mūsų klientų.

Šis žingsnis padarė įtaką bakteriologiniams rezultatams, o tai leidžia gamybos padaliniui optimaliai panaudoti savo resursus gamybai.

Peracto rūgštis - dezinfektantas, pasižymintis veiksmingumu kovojant su bakterijomis, virusais, mieliagrybiais ir pelėsiu.

Fördelarna för livsmedelstillverkare som använder perättksyra är uppenbara:

- Ekologiškas "žaliasis" profilis.
- Tiek Cip sistemoms, tiek paviršių dezinfekcijai peracto rūgštis naudojama šalta, dėl to sutaupomas laikas ir energija.

Novadan peracto rūgšties gaminių asortimentas apima visus maisto perdirbimo pramonės poreikius.

Novadan yra užregistruotas ECHA sąrašo 5 straipsnyje tokioms cheminėms medžiagoms:

- Peracto rūgščiai
- Jodui ir PVP-jodui (žemės ūkiui)

Aukštos kokybės produktai ir gamintojo įvaizdis yra pirmieji svarbūs dalykai maisto pramonėje

Apsaugokite savo prekės ženklą, įvaizdį ir savo klientus pasirinkdami partnerį, kuris į švarą žiūri rimtai. Nedaugelis pramonės šakų yra tokios pažeidžiamos, kaip maisto pramonė. Čia netinkamų valymo procesų taikymas bei patirties/žinių stoka gali sugadinti įvaizdį per labai trumpą laiką.

Pasirinkdami Novadan savo valymo sprendimų partneriu, jūs jausitės saugūs, kadangi mes būsim su jumis nuo pat pradžių visos partnerystės metu. Partnerystę pradedame atlikdami visų valymo procesų tyrimą, tada dalyvaujame visų valymo procesų optimizavime tuo pačiu išlaikydami ir visus saugos reikalavimus. Mūsų konsultantai bus šalia viso proceso metu ir džiaugsis galėdami pasitarnauti jūsų įmonei labai!

Viskas dėl jūsų klientų saugumo ir jūsų ekonominės naudos.



Novadan yra inovatyvi Danijos gamybos ir paslaugų įmonė įkurta 1980 m kaip pieno perdirbimo pramonės įmonė. Novadan yra didžiausia B-t-B rinkos gamintoja Skandinavijoje, turinti savo gamybos ir plėtros padalinį Kolding'e, kur gaminamas platus kokybiškų valymo, skalbimo ir dezinfekavimo priemonių asortimentas.

Novadan yra sertifikuota pagal kokybės DS ISO 9001 ir aplinkos apsaugos DS/ISO 14001 standartus.

Novadan tiekia valymo ir higienos priemones tiek Danijos, tiek užsienio farmacijos ir maisto pramonės įmonėms, tarp jų mėsinėms, maisto produktų perdirbimo įmonėms, pieninėms ir alaus darykloms. Trumpiau tariant, Novadan yra kompetetingas bendradarbiavimo partneris atliekant bet kokius valymo darbus.