

# Novadan

- моющие средства и  
оптимизация  
процессов по  
производственной  
санитарии



Скандинавский производитель моющих и дезинфицирующих средств для пищевой промышленности

## ■ НАПИТКИ

- МИНИ ПИВОВАРНИ
- ВИНО
- БЕЗАЛКОГОЛЬНЫЕ НАПИТКИ
- ВОДА

## ■ МОЛОЧНЫЕ ПРОДУКТЫ

- МОЛОКО
- ЙОГУРТ
- СЫР
- ПОРОШОК

## ■ ПЕРЕРАБОТКА ПИЩЕВЫХ ПРОДУКТОВ

- МЯСО
- РЫБА
- ПТИЦА
- ОВОЩИ

**NOVADAN**<sup>®</sup>

*Innovators in Cleaning*



# Безопасность пищевых продуктов

- 1 Процедуры очистки
- 2 Novadan
- 3 Мембраны
- 4 CIP (Рециркуляционная внутренняя мойка)
- 5 OPC (Мойка внешних поверхностей)
- 6 Мойка тары
- 7 Смазка транспортерных лент
- 8 Личная гигиена/ Техническое оснащение
- 9 Дезинфекция
- 10 Novadan - ваш партнер

- Повышает безопасность пищевых продуктов при оптимизации процессов очистки и производительности.
- Инновационные решения с качественными продуктами и технической компетентностью.
- Индивидуальные концепции для пищевой промышленности и производства напитков.

## Основные правила в очистке Круг Синнера



Факторы, влияющие на результат очистки являются: время, химия (концентрация), температура и механическое воздействие. Эти факторы являются взаимозависимыми.

Когда меняется один из факторов, это будет влиять на эффективность очистки и результат. И если фактор изменился, то один или несколько других факторов также должны корректироваться, чтобы компенсировать изменение.

Поэтому круг Синнера является отправной точкой и важным инструментом в любой оптимизации процессов очистки.

# Novadan

## Ваш инновационный партнер



# Новаторство

Если Вам важны:

- качество и безопасность пищевых продуктов
- эффективность производства и оптимизация санитарных процессов на предприятии
- защита оборудования
- забота об окружающей среде

то мы имеем, по крайней мере, одну общую черту. У нас одни и те же приоритеты.

В связи с многолетним опытом работы в области очистки в компаниях пищевой промышленности и производстве напитков, Novadan является преданным и на конкретные решения ориентированным партнером, который целенаправленно работает по оптимизации процессов очистки в интересах эксплуатационной эффективности и экономических преимуществ.

Мы НИКОГДА не пойдем на компромисс в деле касающимся безопасности пищевых продуктов и качества! Наши высококвалифицированные технические консультанты и наши разработанные концепции гарантируют для наших клиентов решения

мирового класса.

Novadan имеет собственную лабораторию и производство, где разрабатывается и производится широкий спектр высококачественных чистящих и дезинфицирующих средств. В данной области, Novadan сегодня среди лидеров рынка. Мы находимся в Дании, а компания была основана еще в 1980 году. На протяжении многих лет, мы росли и стали признанным, хорошо известным международным партнером, имеющим большое количество довольных клиентов во многих странах.

Мы относимся к нашим клиентам с уважением и профессионально подходим к решению поставленной задачи. Мы тесно работаем с нашими клиентами на начальном этапе работы, и посещаем их в дальнейшем, регулярно для оценки полученных результатов. Для Novadan очень важно, чтобы наши клиенты были довольны и то, что мы помогаем им усовершенствовать процессы по санитарии.



# Мойка мембран

UF, RO, NF и MF мембраны

## Одобренные концепции



На протяжении более 30 лет Novadan был на переднем крае знаний, развития и сотрудничества с хорошо известными производителями оригинального оборудования (OEM) по мембранной технологии.

Таким образом, Novadan является одним из лидеров в области очистки и устранению неполадок мембранных установок, используемых в производстве продукции в пищевой, фармацевтической и биотехнологической отраслях.

Уникальный ассортимент продукции для данного сегмента обеспечивает клиента решениями, которые в любое время возвращают состояние мембранной установки к исходной точке.

Мы проводим критический анализ процесса с акцентом на оптимизацию ресурсов.



С тех пор, как первые мембраны были произведены, их применение на рынке резко выросло. Сегодня много видов различных продуктов проходят процесс концентрации с, например UF, RO, NF-или-MF мембранами в молочном секторе.

В силу этого, требования к pH, окислению и химическому воздействию ужесточены, так как требуется наименьшее возможное воздействие на мембрану - и в то же время - самый длинный возможный срок службы и максимальный производственный поток.

Novadan разрабатывает определенные решения мойки, которые адаптированы к конкретным условиям работы производственного оборудования:

- относительно оптимальной продолжительности срока службы мембраны

- относительно оптимального объема производства
- с возможностью всегда вернуть устройство к исходной точке
- с акцентом на оптимизацию энергии: воды, электричества и времени

Novadan совместно с заказчиком непрерывно работает над всеми рабочими параметрами и воздействием продукта на оборудование и окружающую среду.



# CIP (Рециркуляционная внутренняя мойка)

Основные принципы и процедуры

В производственных компаниях пищевых продуктов и напитков мойка технологического оборудования происходит без изначальной разборки, что мы называем CIP (Очистка на месте).

Независимо от того, работаете ли вы в молочной промышленности, секторе безалкогольных напитков или в других секторах - очистка имеет решающее значение для обеспечения эффективности и высокого качества продукции. Но оптимальный способ очистки варьирует в зависимости от сектора, где вы работаете.

Для поддержания высокого качества продукции при одновременной оптимизации процессов очистки, Novadan разрабатывает анализ и рекомендации для изменений в соответствии с вашим оборудованием, продуктами и т.д. Целью оптимизации является сокращение времени простоя CIP и получение экономии средств (воды, энергии и температуры).



Сокращение времени простоя

# Мойка открытых поверхностей

## Адгезия пены мирового класса

Novadan разработала полный ассортимент продукции с высокоэффективными решениями для очистки открытых поверхностей в пищевой промышленности. Это означает экономию времени и экономические преимущества.

В нашем ассортименте вы найдете пенные продукты, которые специально разработаны для систем низкого давления, поскольку они обеспечивают оптимальное вспенивание и эффективность очистки.

Вы будете очевидцем мирового класса адгезии и высокой смачиваемости, и продукты сами справятся даже с самыми сложными загрязнениями жиром, кровью и белком. Кроме того - продукты легко смываются после завершения процедуры очистки.

Продукты Novadan оставляют поверхности чистыми и без осадка и гарантирует высокий уровень безопасности пищевых продуктов.



Novadan предлагает целый ряд продуктов, специально разработанных для различных задач, возникающих в каждом конкретном применении в пищевой промышленности.

Novadan имеет высококачественные решения для всех областей, от коптильных камер для рыбы (красной / белой) и мяса (красное / белое), птицы до чувствительных к воздействию химии поверхностей.

# Мойка тары

## Довольные клиенты



Ваш имидж и удовлетворенность ваших клиентов находятся под вопросом. Но это еще не все. Безопасность пищевых продуктов и улучшение гигиены также зависит от хорошего результата мойки

С продуктами Novadan вы удовлетворите все требования стандартов: HACCP, ISO, GMP, и тем самым оправдаете цену для ваших клиентов, покупающих Вашу продукцию.

Были ли вы вынуждены повторно мыть? Novadan может помочь Вам минимизировать число повторных моек, и вы увидите, что в следующий раз мыть тару будет легче. Среди прочих причин, это будет из-за того, что вы не найдете следов клея, этикеток, белковых покрытий и остатков химии

... и это еще не все – тара также будет более сухой после мойки.



# Смазка транспортерных лент

## Эффективная работа

Когда вы рассматриваете какое мыло/смазку выбрать, несколько аспектов должны влиять на ваш выбор: Цепи, упаковочные материалы и тип продукта.

Поэтому крайне важно выбрать наиболее подходящие мыла для обеспечения эффективной работы ленты. Novadan разработала инновационные решения для смазки с целью оптимизации работы транспортера, а также предлагает полную линейку продуктов.



**Эффективность**



# Личная гигиена

## Помните о важности

Безопасность пищевых продуктов является важной темой в компаниях, изготавливающих продукты питания и напитки, так как неэффективная или недостаточная гигиена рук вместе с очисткой сапогов может иметь фатальные последствия, такие, как перекрестное микробиологическое осеменение.

Высокие стандарты личной гигиены предотвращают распространение патогенных бактерий, и Novadan имеет знания и продукты, обеспечивающие не только безопасную рабочую среду, но и безопасные процедуры личной гигиены.

**Безопасность**



# Техническое оснащение

## Системы дозирования различного назначения

Когда речь идет о химических средствах, хорошая система дозирования является важным параметром, и Novadan предлагает широкий выбор высококачественных систем для этой цели.

Нам важно:

- Правильная дозировка
- Высокая надежность
- Низкое давление
- Сигнализация при пустой канистре/бочке или при других перебоях дозирования.
- Минимизация ручного обращения с химией

Сервисная служба Novadan обеспечивает ввод в эксплуатацию и техническое обслуживание технического оборудования.

Мы также можем предложить ассортимент запасных частей для нашего высококачественного оборудования для дозирования.



# Дезинфекция

## Надуксусная кислота - выбор будущего.

# Качество



Дезинфекция является необходимой для производства высококачественной продукции. Дезинфекция это процесс, который происходит после очистки устройств и оборудования. Чтобы обеспечить оптимальные условия для дезинфекции средство должно наноситься на чистые поверхности. Это является необходимым условием чтобы процесс дезинфекции был эффективным. Оптимальная дезинфекция будет возможна только при правильной дозировке и при рекомендуемых температурных условиях. Только тогда мы можем гарантировать, что:

- Предотвратите микробиологическое загрязнение
- Выдержите эффективность производства
- Будут соблюдены внутренние и внешние стандарты качества
- Благоприятно воздействует на имидж компании



Со временем, Novadan успешно изменил решения от обычной дезинфекции на дезинфекцию надуксусной кислотой, с соответствующей экономией и экологическими преимуществами, что оценили наши клиенты.

Это делает большое влияние на бактериологические результаты, и в результате чего производственный отдел использует свои ресурсы оптимально, сосредотачиваясь на производстве.

Надуксусная кислота является дезинфицирующим веществом, которое является эффективным против: бактерий, вирусов, дрожжей и плесени.



Novadan зарегистрирован в списке ECHA по 95 статье на вещества:

- Надуксусная кислота
- Йод и PVP-Йод (сельское хозяйство)



Преимущества для производителей продуктов питания, использующих надуксусную кислоту, очевидны:

- Экологический зеленый профиль.
- Надуксусная кислота используется холодной как для CIP систем, так и для дезинфекции поверхностей, что приводит к экономии времени и энергии.

Ассортимент продукции Novadan с надуксусной кислотой охватывает все потребности в пищевой промышленности.

# Novadan - Ваш партнер по безопасности пищевых продуктов

ПОТОМУ ЧТО ВЫ ОТНОСИТЕСЬ К ЧИСТОТЕ СЕРЬЕЗНО

Молокозаводы



Мясопереработка



Пивоварение



Птица



Морепродукты



Безалкогольные напитки



Высококачественные продукты и имидж имеют первостепенное значение в пищевой промышленности.

Защитите свой бренд, свой имидж и ваших клиентов, выбирая партнера, который принимает очистку серьезно. Немногие отрасли являются настолько уязвимыми, как пищевая промышленность, где неправильные процессы очистки и недостаток правильного опыта может повредить имиджу компании за ночь.

При выборе Novadan в качестве партнера по очистке, вы будете чувствовать себя в безопасности, так как мы будем держать вас за руку с самого начала и на протяжении всего нашего партнерства. Мы начинаем работу, осуществляя тщательное обследование всех процессов очистки и, с учетом требований безопасности, направляем их на путь оптимизации. Наши технические консультанты с вами проходят весь путь и считают за честь засучить рукава и начать совместно трудиться.

Все это ради безопасности ваших клиентов и экономических выгод для вас.

# Защита вашего бренда



Датская компания Novadan является инновационной производственно-сервисной компанией, которая была основана 1980 году отделившись от компании молочной промышленности. Novadan является крупнейшим производителем B-t-B рынка в Скандинавии и имеет собственное производство и отдел развития в Колдинг'е, где производится широкий спектр высококачественных чистящих, моющих и дезинфицирующих средств .

Novadan сертифицирован в соответствии со стандартами DS/ISO 9001 в области качества и DS/ISO 14001 в области окружающей среды.

Novadan является поставщиком моющих и гигиенических решений как для датских, так и для зарубежных фармацевтических предприятий и предприятий пищевой промышленности, в том числе, скотобоен, пиццперерабатывающей промышленности, молочных и пивоваренных заводов. Словом - Novadan является компетентным партнером в решении любых задач производственной санитарии мирового уровня.

