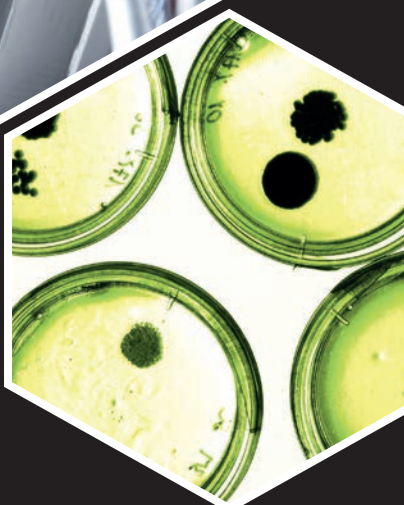


Novadan

- rengörings-
produkter och
optimerade
rengörings-
lösningar



Skandinavisk tillverkare av rengörings- och desinfektionsprodukter för livsmedelsindustrin

- **DRYCKER**
- MIKROBRYGGERI
- VIN
- LÄSKEDRYCKER
- VATTEN

- **MEJERI**
- MJÖLK
- YOGHURT
- OST
- PULVER

- **LIVSMEDELSTILLV.**
- KÖTT
- FISK
- KYCKLING
- GRÖNSAKER



1 Rengöringsprocedurer

2 Novadan

3 Membran

4 CIP (Cleaning in Place)

5 DPC (Ytrensöring)

6 Låd- och backdisk

7 Bandsmörjning

8 Personlig hygien /
Teknisk utrustning

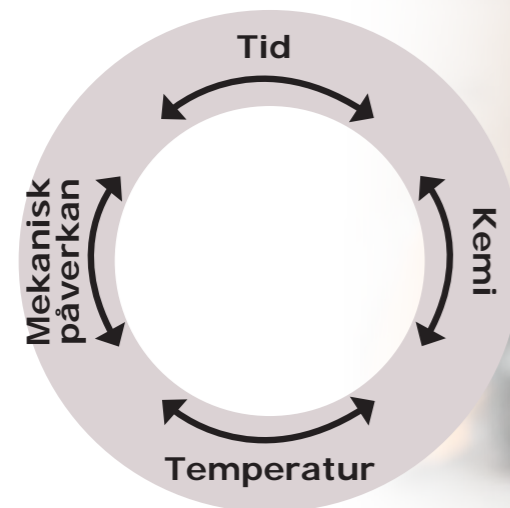
9 Desinficering

10 Novadan - din partner

- **Öka livsmedelssäkerheten och samtidigt optimera rengöringsprocesser och -produktivitet.**
- **Innovativa lösningar med kvalitetsprodukter och teknisk kompetens.**
- **Koncept anpassade till livsmedels- och dryckestillverkande industri.**

Grundregler i rengöringen

Sinners cirkel



De faktorer som påverkar rengöringsresultatet är: Tid, kemi, temperatur och mekanisk påverkan. Dessa faktorer är beroende av varandra.

När en av faktorerna ändras har det betydelse för rengöringseffektiviteten och resultatet. Och om en faktor ändras måste man också justera en eller flera av de andra faktorerna för att kompensera ändringen.

Det är därför Sinners cirkel är utgångspunkten och ett viktigt redskap i alla optimeringar av rengöringsprocesserna.

Novadan Din innovativa partner



Innovation

Om du fokuserar på:

- kvalitet och livsmedelssäkerhet
- produktionseffektivitet och optimering
- anläggningsskydd
- omtanke om miljön

har vi minst en sak gemensamt. Vi har samma fokusområden.

Med många års erfarenhet inom livsmedels- och dryckestillverkande industrier kommer du att uppleva att Novadan är en engagerad och lösningsorienterad partner som målmedvetet arbetar för att optimera dina rengöringsprocesser till fördel för drifeffektivitet och ekonomi.

Vi kompromissar ALDRIG med livsmedelssäkerhet och kvalitet! Våra högt utbildade tekniska medarbetare och våra utvecklade koncept ser istället till att leverera lösningar i världsklass till våra kunder.

Novadan har eget laboratorium och egen tillverkning, där en lång rad rengöringsmedel och desinfektionsmedel med hög kvalitet utvecklas och tillverkas. Novadan är i dag bland de marknadsledande inom detta område. Vi finns i Danmark och grundades redan 1980. Under åren har vi utvecklat oss till att vara en erkänd och väletablerad partner med många nöjda kunder i många länder.

Vi möter våra kunder med respekt och professionell inställning till uppgiften. Vi arbetar nära tillsammans med våra kunder under start fasen, och vi besöker våra kunder regelbundet med tanke på utvärdering av de uppnådda resultaten. För Novadan betyder det allt att våra kunder är nöjda och att vi gör en skillnad i form av förbättringar.



Membranrengöring

UF-, RO-, NF- och MF-membran

Godkända koncept



Novadan har under mer än 30 år legat i framkant när det gäller kunskaper, utveckling och samarbete med välkända ursprungstillverkare inom membrantechniken.

Novadan är därför en av de ledande inom rengöring och problemlösning för membranläggningar som används för tillverkning inom livsmedelsindustrin samt inom de medicin- och biotekniska sektorerna.

Novadans unika produktsortiment inom detta segment säkerställer så att kunden alltid har en membranläggning som återställs till ursprungligt skick på ett skonsamt sätt.

Vi genomför en kritisk genomgång av processen, med fokus på att optimera resurserna.



Applikationerna för detta marknadssegment har vuxit explosivt ända sedan de första membran tillverkades. I dag genomgår många olika typer av livsmedel en koncentrationsprocess, med t.ex. UF-, RO-, NF- och MF-membran inom mejerisektorn.

På grund av detta har kraven på pH, oxidering och kemisk påverkan också skärpts, eftersom man kräver minsta möjliga påverkan av membranen och – samtidigt – längsta möjliga livslängd och ett maximalt produktionsflöde.

Novadan utvecklar specifika rengöringslösningar som är anpassade till varje enskild produktionsanläggning.

- med optimal respekt för membranens livslängd
- med optimal respekt för produktionskapaciteten
- med möjligheten att alltid få anläggningen tillbaka till utgångspunkten
- med fokus på energioptimering: Vatten, elektricitet och tid

Novadan arbetar löpande med alla driftparametrar och produkternas påverkan på miljön och utrustningen – i samarbete med kunden.



CIP (Cleaning in Place)

Strukturerade riktlinjer och procedurer

I livsmedels- och dryckessektorn är rengöring av produktionsutrustningen utan demontering det vi kallar CIP (Cleaning In Place – rengöring på plats).

Oberoende av om du arbetar inom mejerisektorn, läskedryckssektorn eller andra sektorer är rengöringen avgörande med tanke på att säkerställa hög produktkvalitet och effektivitet. Men den optimala rengöringsmetoden varierar beroende på vilken sektor du arbetar i.

För att vidmakthålla en hög produktkvalitet samtidigt som rengöringsprocesserna optimeras utarbetar Novadan en analys och rekommenderar lösningar som anpassas till din anläggning, dina produkter etc. Optimeringen av processerna syftar till att reducera driftavbrottstiden (driftstopp) för CIP och att sänka kostnaderna.



Reducera driftstopp

Ytrensöring

Skumvidhäftning i världsklass

Novadan har utvecklade ett komplett produktsortiment med mycket effektiva lösningar för ytrensöring i livsmedelsindustrin. Detta betyder sänkt tidsåtgång och ekonomiska fördelar.

I produktsortimentet hittar du skumprodukter som huvudsakligen är utvecklade för lågtryckssystem, eftersom de ger optimalt skum- och rengöringsresultat.

Du kommer att uppleva vidhäftning i världsklass och hög befuktningförmåga, och produkterna kan klara även de svåraste uppgifterna med fett, blod och proteiner. Dessutom är produkterna lätta att skölja bort när rengöringsproceduren är genomförd.

Novadans produkter efterlämnar ytorna rena och utan rester, och de garanterar en hög livsmedelssäkerhet.



Novadan erbjuder ett produktprogram som är speciellt utvecklat för de olika utmaningar som förekommer inom varje specifik applikation inom livsmedelsindustrin.

Novadan har högkvalitativa lösningar för alla områden från rökugnar till fisk (röd/vit) och kött (rött/vitt), kyckling och känsliga ytor.

5 Lösningar

Rengöring av lådor

Nöjda kunder



Din image och dina kunders tillfredsställelse står på spel. Men det är inte allt. Livsmedelssäkerhet och en god hygien nivå är också beroende av ett bra rengöringsresultat.

Med Novadans produkter kan du leva upp till de olika normerna: HACCP, ISO, GMP, och det är lättare att rättfärdiga priset gentemot dina kunder som använder lådorna.

Har du upplevt att du måste tvätta om? Novadan kan hjälpa dig att minimera behovet att tvätta om, och du kommer att uppleva att det är lättare att rengöra lådorna när du tvättar dem nästa gång. Bland annat kommer du inte att hitta rester av lim, etiketter, proteinbeläggningar och kemi (bättre arbetsmiljö).

... och inte nog med det – med Novadans lösning är lådorna torrare efter tvätten.



Trovärdig



6

Bandsmörjning

Effektiv drift

När du överväger vilken tvål eller vilket smörjmedel du ska välja bör flera aspekter påverka valet: Kedja, emballagematerial och produkttyp.

Det är därför avgörande att välja rätt smörjmedel för att ge bandet effektiv drift. Novadan har utvecklat innovativa smörjlösningar med tanke på att optimera banddriften, och vi erbjuder ett komplett produktsortiment.

Effektivt



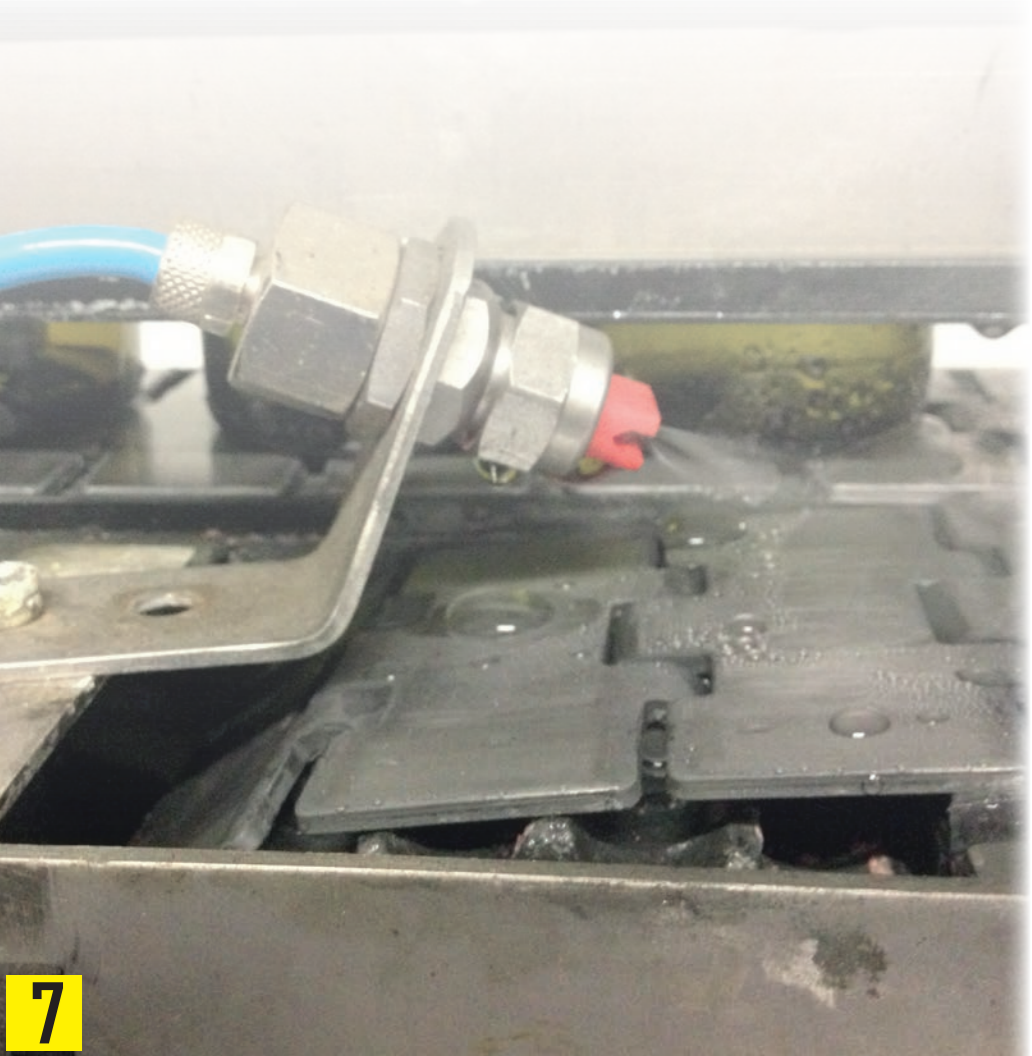
Personlig hygien

Var medveten om viktigheten

Livsmedelssäkerhet är ett viktigt ämne inom livsmedels- och dryckestillverkande företag, eftersom ineffektiv och otillräcklig handhygien samt sul- och stöveltvätt kan få fatala konsekvenser, som t.ex. korskontaminering.

Höga normer för personlig hygien förhindrar spridning av patogena bakterier, och Novadan har kunskaper och produkter för att inte bara säkra arbetsmiljön, utan också säkra procedurer för personlig hygien.

Säkerhet



Teknisk utrustning

Doseringsystem för olika applikationer

En bra doseringsanläggning är en viktig parameter när det gäller kemikalier, och Novadan erbjuder en rad högkvalitativa system för detta syfte.

Vi fokuserar på:

- Korrekt dosering
- Hög driftsäkerhet
- Lågtryck
- Larm vid tom dunk/fat/IBC eller andra doseringsavbrott.

Novadans serviceteam tar hand om driftstart för och underhåll av den tekniska utrustningen.

Vi kan också erbjuda ett reservdelslager för våra högkvalitativa doseringssystem.



Desinficering

Perättiksyra – framtidens val

Kvalitet



Desinficering är nödvändigt för att tillverka högkvalitetsprodukter. Desinficering är en process som utförs efter rengöringen av utrustningen eller anläggningen. För att säkerställa optimala desinficeringsvillkor ska medlet påföras på en ren yta. Detta är en förutsättning för att desinficeringsprocessen ska vara effektiv. En optimal desinficering kan bara utföras med korrekt dosering och vid rekommenderade temperaturförhållanden. Bara på det sättet kan vi säkerställa att:

- Mikrobiologisk förorening förhindras
- Produktionseffektiviteten upprätthålls
- Interna och externa kvalitetskrav uppfylls
- Fördelaktig inverkan på företagets image



Novadan har genom tiderna med stor framgång ändrat lösningar för konventionell rengöring till desinficering med perättiksyra. Det betyder besparingar och miljömässiga fördelar som våra kunder har gillat.

Det har stor påverkan på de bakteriologiska resultaten, och produktionen kan på grund av detta utnyttja resurserna optimalt med fokus på att tillverka.

Perättiksyra är ett desinficeringsmedel som är effektivt mot: Bakterier, virus, jäst och mögel.



Novadan är registrerade på ECHAs Artikel 95-lista för innehållsämnen:

- Perättiksyra
- Jod och PVP-jod (lantbruk)



Fördelarna för livsmedelstillverkare som använder perättiksyra är uppenbara:

- En miljömässigt grön profil.
- Perättiksyra används kall i CIP-system och ytdesinficering. Det ger besparingar i både tid och energi.

Novadans produktprogram inom perättiksyra täcker alla behov inom den livsmedelstillverkande industrin.

Novadan – din partner inom livsmedelssäkerhet eftersom du tar rengöring på allvar

Mejeri



Köttförädling



Bryggeri



Kyckling



Fisk och skaldjur



Läskedrycker



Högkvalitetsprodukter och image betyder allt inom livsmedelindustrin.

Skydda ditt varumärke, dina kunder vet att välja en partner som tar rengöringen seriöst. Få industrier är så sårbara som livsmedelsindustrin, och otillräckliga rengöringsprocesser samt brist på expertis kan förstöra ett företags image på mycket kort tid.

Novadan inleder med att utarbeta en grundlig analys av alla rengöringsprocesser och ge dig råd om hur du optimerar dina rengöringsprocesser med säkerheten i högsätet.

Våra tekniska säljare är med dig hela vägen och sätter en ära i att kavla upp ärmarna och komma i gång med arbetet.

Alltihop till fördel för kundernas säkerhet och kundens ekonomiska vinst.

Skydd av ditt varumärke



Novadan är ett innovativt danskt tillverknings- och serviceföretag som grundades 1980 med en bakgrund i den danska mejerisektorn. Novadan är Skandinaviens största tillverkare på BTB-marknaden och har egen tillverknings-, forsknings- och utvecklingsavdelning i Kolding. Där tillverkar vi ett brett program av högkvalitativa rengöringsprodukter, tvättpulver och desinfektionsmedel.

Novadan är certifierade enligt kvalitetsnormen SS-ISO 9001 och miljönormen SS-ISO 14001.

Novadan är en leverantör av rengörings- och hygienlösningar till både danska och internationella farmaceutiska och livsmedelstillverkande industrier, t.ex. slakterier, livsmedelsförädlingsföretag, mejerier och bryggerier. Kort sagt, Novadan är en kompetent partner för lösning av allehanda rengöringsuppgifter.

Novadan ApS - Engelska gången 14 - 254 51 Helsingborg - Tlf.: +46 72 74 21080
Novadan ApS - Platinvej 21 - DK-6000 Kolding - Denmark - Tel.: +45 76 34 84 00 - www.novadan.dk
ITW Novadan - Holenderska - 05-152 Czosnów - Poland - Tel.: +48 22 785 10 02 - www.novadan.pl

