



# RETOUR EN FORME !

Un des acteurs majeurs de l'industrie des jus de fruits fait appel aux Experts LCB food safety pour améliorer la qualité organoleptique des produits en modifiant le protocole de nettoyage et de désinfection.

**CONTEXTE** : L'entreprise travaille sur un rythme de production de 6 jours sur 7 en 3x8 heures. Le site est équipé de 4 lignes de conditionnement aseptique. Sur une de ses lignes de conditionnement, l'industriel est confronté à une **double contamination de ses bouteilles par une levure et une moisissure**.

Ces contaminations altèrent à la fois les caractéristiques organoleptiques des jus de fruits et provoquent un gonflement des bouteilles fort dommageable pour les clients. Les taux de réclamation clients ont fait un bond de 300% atteignant un pic à plus de 540%.

**Un niveau de qualité insuffisamment constant pour le consommateur final**

et des possibilités de déréférencement en GMS sont des menaces sérieuses pour l'équilibre économique de l'entreprise. L'industriel souhaite revoir son protocole de nettoyage sur les surfaces de l'isolateur.

**RÉSULTATS** : A la suite d'audits exploratoires, les Experts LCB food safety accompagnent l'industriel lors de la mise en œuvre du détergent enzymatique écocertifié Clearzym, valident les concentrations préconisées, mesurent le niveau de propreté et réalisent les dosages ATPmétrique. Ils contrôlent l'application du produit enzymatique sur le périmètre défini puis valident les étapes de nettoyage et de rinçage.

Après analyse des résultats, nos Experts préconisent à l'industriel la mise en œuvre de Clearzym LT / CIP. L'industriel choisit d'utiliser Clearzym en complément de son nettoyage chimique habituel afin d'obtenir une action curative en détruisant le biofilm présent sur les équipements. L'emploi de Clearzym a permis de **réduire le taux de souillure organique**, sans besoin d'action mécanique supplémentaire. Par la suite, les Experts LCB food safety recommandent un nettoyage enzymatique en action préventive, afin d'éviter toute nouvelle implantation critique du biofilm. Depuis leur intervention, **les contaminations des bouteilles ont disparu et l'industriel gère des taux de réclamation clients conformes à la normale sectorielle**.

## NOS EXPERTS VOUS RÉPONDENT

### *Qu'est ce qu'un biofilm ?*

*Il s'agit d'une organisation structurée de microorganismes dans une matrice polysaccharidique et protéique, protectrice et nutritive, adhérant à une surface.*

*Les biofilms donnent aux microorganismes présents dans cette structure une résistance accrue aux procédés de nettoyage et de désinfection. Ils représentent une source*

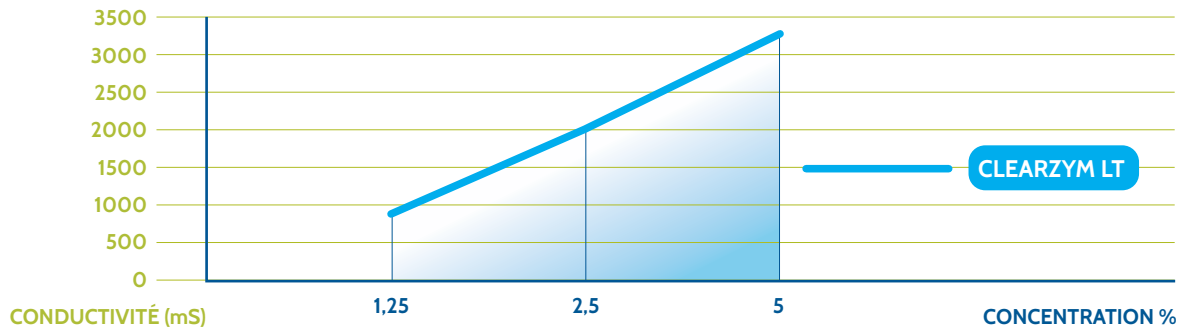
*importante de contaminations microbiennes (lors du décrochage naturel des microorganismes de ce support).*

### *Notre process de nettoyage a lieu la nuit. Intervenez-vous en horaire de nuit ?*

*Oui. Notre flexibilité nous permet d'intervenir de jour comme de nuit, sans perturber les cycles de production de nos clients.*



## VALIDATION DES CONCENTRATIONS PRÉCONISÉES GRÂCE À LA MESURE DE CONDUCTIVITÉ



N° prélèvement		Détection sucres et protéines (µg/test)		ATPmétrie	
		Avant nettoyage	Après nettoyage	Avant nettoyage	Après nettoyage
14		10	0		
17				Sale 3.3	Propre 0

### RECHERCHE DE RÉSIDUS ORGANIQUES

### TEST DE LA TENUE DE LA MOUSSE



DEPUIS 50 ANS, LCB FOOD SAFETY S'ENGAGE À METTRE EN ŒUVRE LES MOYENS POUR PRÉVENIR ET RÉSOUDRE LES PROBLÈMES DE SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS À CHAQUE ÉTAPE DE LA CHAÎNE AGRO-ALIMENTAIRE, DE LA FERME À LA FOURCHETTE.

RETROUVEZ L'ENSEMBLE DE NOTRE OFFRE SUR NOTRE SITE [www.lcbfoodsafety.com](http://www.lcbfoodsafety.com)