



ADIEU LES SOUILLURES ORGANIQUES, BONJOUR LA QUALITÉ ET LA PRODUCTIVITÉ !

Un fabricant de plats cuisinés traiteurs fait appel aux Experts LCB food safety pour optimiser son protocole de nettoyage et éliminer les souillures organiques qui pèsent sur la sécurité et la rentabilité de la production

contaminations. Conscient de l'enjeu, le client a choisi le pack accompagnement Clearzym: une solution de détergence efficace, respectueuse de l'environnement et avec un accompagnement au changement (modification des procédures, formation du personnel, adaptation du matériel existant).

RÉSULTATS : RENTABILITÉ ACCRUE GRÂCE À UNE ÉLIMINATION DES SOUILLURES SANS PRÉLAVAGE ET SANS ACTION MÉCANIQUE. En choisissant le pack accompagnement Clearzym, l'industriel a pu éliminer les souillures persistantes grâce au détergent enzymatique Clearzym HT. Les experts ont adapté le produit à la centrale mousse et fait les réglages nécessaires pour définir la concentration optimale et une qualité de mousse régulière. Clearzym HT a permis d'éliminer le film terne présent sur le matériel. L'inox a retrouvé sa brillance d'origine. L'intervention s'est faite sans étape de pré-lavage et sans action mécanique. Elle a permis de réaliser des économies d'eau (15%) et de coût de main d'œuvre (15%) et de gagner en productivité (+10%).

Le nouveau protocole de nettoyage a également été dupliqué à la ligne de production de plats préparés Bio, la gamme Clearzym étant certifiée Ecocert. Le client a pu par la suite entreprendre une démarche de certification ISO 14 000, grâce au faible impact de la gamme Clearzym sur l'environnement (40% gain de produit et 15% d'économie d'eau).

NOS EXPERTS VOUS RÉPONDENT

Est-ce que l'intervention des experts de LCB food safety nécessite une organisation particulière de mon planning de production ?

Nos experts s'adaptent à vos contraintes industrielles et à vos horaires. L'intervention a lieu pendant vos phases de nettoyage avec l'appui de votre équipe de nettoyage. Notre équipe évolue de manière autonome.

Comment intégrer Clearzym dans une démarche environnementale ?

La gamme de détergence enzymatique Clearzym est la seule éco certifiée en France ce qui sous-entend que

ses constituants répondent aux exigences du référentiel Ecocert. Clearzym est conforme au règlement CE 648/2004 concernant la biodégradabilité de ses constituants et conformément au règlement 1999/45/CE, Clearzym n'est pas classé pour l'environnement.

Est-ce que je peux intégrer Clearzym dans mon protocole de nettoyage actuel, c'est-à-dire l'utiliser de manière ponctuelle ?

Vous pouvez tout à fait utiliser Clearzym en action « coup de poing » dans des cas particuliers : production spécifique, apparition de biofilm... Le pôle expertise saura vous accompagner sur le protocole à mettre en place.



BAC DE MÉLANGE

AVANT



APRES



VALIDATION DES CONCENTRATIONS PAR CONDUCTIVITÉ



EXEMPLE D'UNE BONNE QUALITÉ DE MOUSSE OBTENUE APRÈS LE RÉGLAGE DE L'ÉQUIPEMENT DE L'INDUSTRIEL



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