

Politica di sicurezza alimentare efficace

LCB food safety: garantire la sicurezza alimentare nei vostri processi per la salute delle nuove generazioni



Ultrad HA
Disinfettante ambientale a diffusione aerea
Aerial surface disinfection

LCB food safety indirizza tutte le sue risorse per sviluppare soluzioni innovative in grado di aiutare i responsabili della qualità a definire ed applicare una politica di sicurezza alimentare efficace.

Grazie agli investimenti continui in R&D, questa PMI francese di rilevanza internazionale ha progettato Ultrad®, una soluzione globale che:

- offre il miglior compromesso efficacia/dose
- non contiene alcuna sostanza nociva per gli operatori ed i consumatori
- limita i residui nei prodotti finiti
- minimizza l'impatto ambientale.

Ultrad®: una soluzione globale per il mondo agroalimentare

Presente nella filiera estesa dall'allevamento alla tavola, LCB food safety ha messo a punto **Ultrad®**, una soluzione che comprende competenze e prodotti in grado di rispondere alle più grandi sfide per i responsabili della qualità e dell'igiene: controllo e padronanza della qualità dell'aria nei locali di produzione, rilievo ed eliminazione dei contaminanti sulle superfici e igiene antiparassitaria nelle fabbriche.

Tra i prodotti di punta:

Ultrad® HA, disinfettante applicato per Ultradiffusion® senza sovradosaggi, che non richiede la presenza di un operatore. È una soluzione efficiente, rispettosa dell'ambiente. Grazie ad un compromesso ottimale efficacia/dose, Ultrad® HA consente di lottare contro i principali batteri e muffe riscontrabili nei processi alimentari (listeria, salmonella, E.Coli, Candida, ecc.) preservando l'equilibrio microbiologico ambientale.

Clearzym, è un detergente tri-enzimatico per distruggere i biofilm, pericolo invisibile ben presente nei processi. Si utilizza per pulire superfici, circuiti aperti e tunnel di lavaggio. Molto efficace, questo detergente non è corrosivo e consente di economizzare acqua e risparmiare tempi di lavorazione. Inoltre

è certificato da Ecocert, organismo internazionale di controllo e certificazione per l'agricoltura e l'alimentazione biologica.

Airtest®, strumento indispensabile per i responsabili della qualità per padroneggiare la qualità dell'aria. Questo campionatore microbiologico dell'aria offre il miglior rapporto qualità/prezzo e consente di qualificare e quantificare le contaminazioni da germi veicolate dall'aria negli ambienti di produzione (Aspergillus, Candida, Listeria, Mucor, ecc.). Questo tipo di rilievo consente di prevenire tutti i rischi di biocontaminazione attraverso l'aria. Strumento da campo progettato e sviluppato da LCB food safety, si adatta a tutti i tipi di ambiente.



Clearzym
Detergente tri-enzimatico per combattere i biofilm
Tri-enzymatic detergent to destroy biofilms

Effective food safety policy

LCB Food safety: Ensuring food safety in your processes for our children's' health



Air Test
Campionatore microbiologico d'aria
Microbiological air-sampler

LCB food safety is entirely focused on developing innovative solutions to help quality managers defining and implementing an effective food safety policy. Through ongoing investments in R&D, this international French based company designed Ultrad®, a global innovative solution:

- Looking for the ideal compromise between effectiveness and dosage
- Free from the most harmful substances for operators and consumers
- Reducing residues in finished products
- Minimizing the impact on our environment.

Ultrad®: a global solution for food-processing companies

Involved from the farm to the fork, LCB food safety developed **Ultrad®**, a solution combining expertise and products to meet the major issues facing quality and hygiene control managers: controlling and mastering the air quality in production areas; identifying and eliminating contaminants on surfaces and hygiene pests in plants.

Among its flagship products:

Ultrad® HA is a disinfectant diffused by Ultradiffusion®

without risk of overdose and without an operator being present. It is cost effective and environment friendly. Thanks to its perfect balance between efficiency and dosage, Ultrad® HA fights against the main bacteria and moulds encountered in food processes (listeria, salmonella, E.Coli, Candida, etc.) and maintains the necessary microbiological balance.

Clearzym is a tri-enzymatic detergent used to destroy biofilms, this invisible threat very present in every process. It is used to clean surfaces, open circuits and tunnels. Very efficient, this detergent is non-corrosive and saves water and time. It is certified by Ecocert, the international control and certification organization for organic food and farming.

Airtest® is an essential tool for quality managers monitoring air quality. This aerobiocollector offers the best quality to price ratio of the market. It tests the air, qualifies and quantifies the airborne contamination of germs present in the production environment (Aspergillus, Candida, Listeria, Mucor, etc.). It enables managers to fight efficiently against the risk of aerobioccontamination. Developed and designed by LCB food safety, this field equipment is suitable for any type of building.

LA SICUREZZA ALIMENTARE: UNA PRIORITÀ PER PROTEGGERE LA SALUTE DELLE NUOVE GENERAZIONI



CERCATE UNA SOLUZIONE GLOBALE INNOVATIVA PER CONTROLLARE I RISCHI SANITARI ?

Gli esperti di LCB food safety hanno sviluppato **Ultrad®** per :

- Controllare la qualità dell'aria con **AirTest®** e limitare le contaminazioni
- Eliminare batteri, lieviti e muffe con **Ultrad® HA**
- Prevenire ed eliminare i biofilm con il detergente tri-enzimatico **Clearzym**

INCONTRATE NOSTRI ESPERTI AL
CFIA Rennes, Francia (8-10 marzo 2016) • Hall 10A • Stand G37

Conception: Eretic brand consulting and design - Credits photos: Robert Houser - gettyimages.com

LCB food safety
PAE ACTIPARC - Rue des Acacias
01190 BOZ - FRANCIA



Italia: +39 345 433 61 87
Francia: +33 3 85 36 81 00
contact@lcbfoodsafety.com
www.lcbfoodsafety.com