

QUALITÀ E SICUREZZA ALIMENTARE

✓ checklist



Normative in materia di sicurezza alimentare



Codex Alimentarius

Stabilisce gli standard alimentari nazionali e indica i principali rischi per la sicurezza:

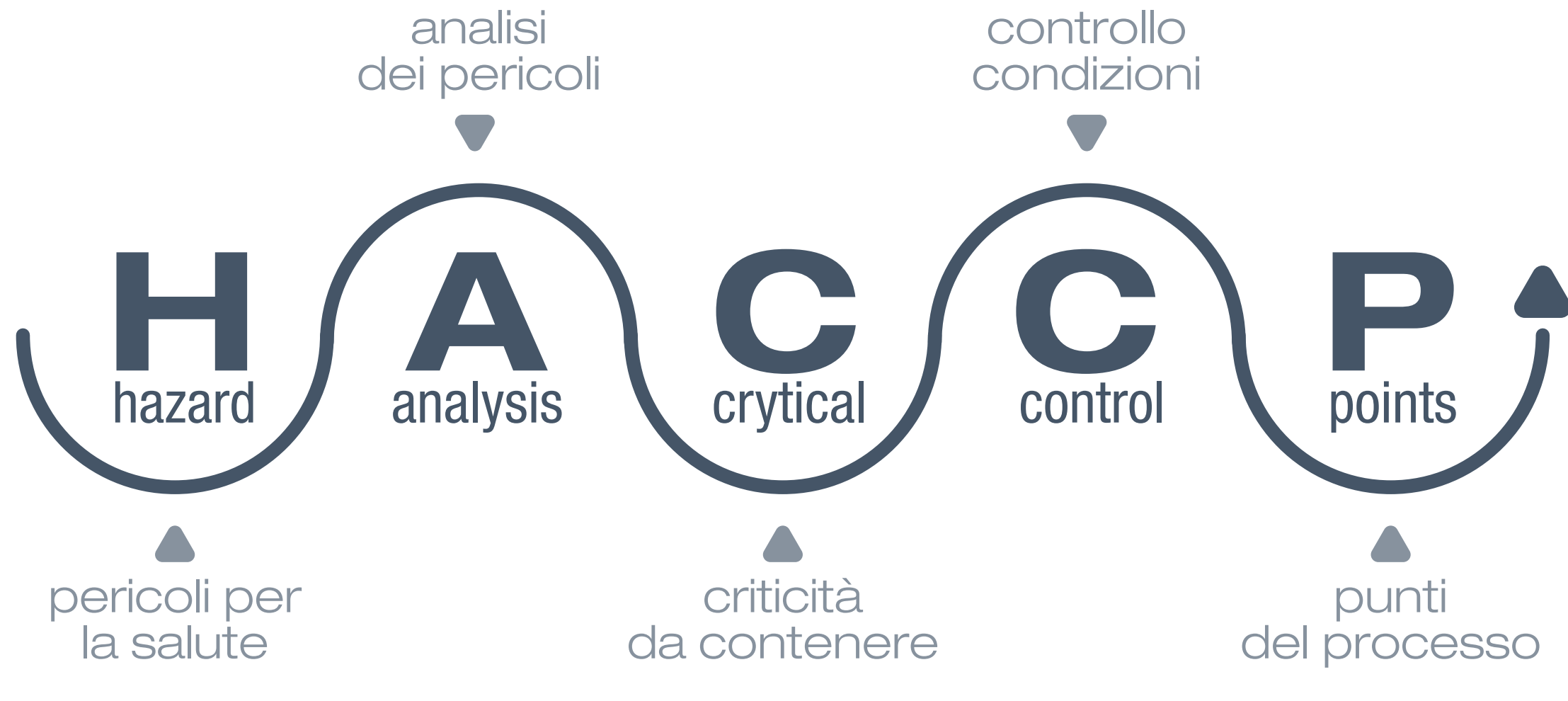
- ⚙ batteri e microbi
- ⚙ inquinamento ambientale
- ⚙ residui di pesticidi
- ⚙ contaminanti usati nella lavorazione



HACCP

L'insieme di procedure mirate a garantire la salubrità degli alimenti.

Pone il focus sul concetto di prevenzione del rischio rispetto al controllo sul prodotto finito.



Certificazioni per vendita alle insegne della GDO

Le norme redatte per rispondere in modo efficace alle esigenze della grande distribuzione organizzata.

Comprendono:

- 🌿 International Food Standards
- 🌿 BRC Global Standards
- 🌿 ISO 22000: 2005



+ Hygienic Design

Il primo passo per prevenire le contaminazioni alimentari

Comprende le **indicazioni specifiche** per i **costruttori** di **macchine alimentari**.

Le modalità consigliate supportano la realizzazione di strumenti dal *design* capace di **impedire** rischi di **contaminazioni**.

Questo modello di efficienza ha permesso di sviluppare strumenti di ispezione e controllo **estremamente sicuri**.



✓ Sistemi efficaci Per garantire qualità e sicurezza

I sistemi di ispezione in linea superano i **limiti del controllo a campione**, garantendo il **monitoraggio** della produzione in **ogni fase**.

Queste soluzioni tutelano la **brand protection**, prevenendo il richiamo di interi lotti di produzione.

Metal detector

Rivelano la presenza di **contaminanti metallici**, espellendo quelli non conformi.

Raggi x

Segnalano la presenza di **frammenti** di vetro, ceramica, plastiche dense e ossa.

Selezionatrici ponderali

Verificano il **peso** in linea utilizzando un sistema a *peso variabile*.

Nimax è il leader italiano nei sistemi di ispezione e controllo, labelling e nelle soluzioni di marcatura, codifica e tracciabilità. La nostra *mission* è incontrare le reali necessità operative dei clienti, garantendo alti standard qualitativi e ottimizzando i tempi di produzione.

Vuoi saperne di più? Ti offriamo una demo gratuita per conoscere tutte le soluzioni!

PRENOTA ORA