



Il settore alimentare, in linea con le logiche moderne di produzione e produttività, è sempre più volto all'automatismo.

Sempre più diffusi sono **impianti di imbottigliamento, dosatura, tappatura**. A questi nell'industria alimentare si aggiungono impianti di miscelazione ingredienti, processing, cottura etc...

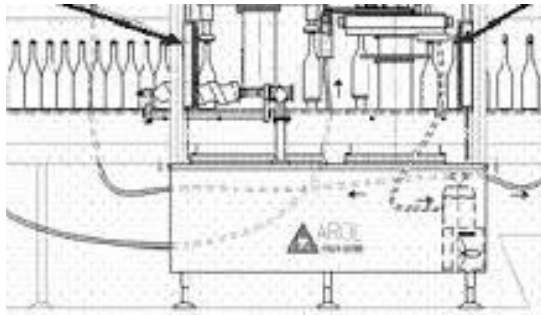
Ai fini del rispetto di normative MOCA sempre più severe e restrittive per il contatto alimentare, sono necessari controlli mirati ed approfonditi al fine di garantire la **sicurezza del consumatore**.

I componenti degli impianti sono spesso eterogenei, comprendendo diversi materiali che spaziano dai polimeri (ventose, guarnizioni, tubazioni) alle leghe metalliche.

Il tema del food contact applicato ad impianti di questo tipo rappresenta una delle maggiori sfide, anche in ambito di selezione e qualifica del fornitore. Le aziende in grado di produrre correttamente le dichiarazioni di conformità acquisiscono un vantaggio competitivo sul mercato.

La conformità al contatto con alimenti non è quindi sempre facile da stabilire e **spesso richiede investimento di tempo e costi** talvolta limitanti per l'azienda produttrice.

Perché scegliere il Food Contact Center adesso?



Il **Nostro Laboratorio**, grazie ad un team altamente specializzato, sinergie con associazioni di categoria, costruttori di Macchine e aziende Food di riferimento, partecipazioni a tavoli tecnici con enti di controllo ufficiali e continui aggiornamenti tecnico-regolatori, è in grado di:

- Supportare il produttore/utilizzatore del macchinario nella progettazione della valutazione del rischio attraverso un attento recepimento di informazioni
- Valutare l'approccio analitico più appropriato e sostenibile tramite **analisi su simulante alimentare** e/o direttamente **su alimento** in considerazione
- Elaborare un **piano analitico integrato** che tenga conto del rispetto delle normative in vigore relative a tutti i materiali di cui è composto l'impianto, **evitando costi onerosi** al produttore.
- Fornire dati scientifici, in tempi rapidi, volti a dimostrare l'idoneità dell'impianto al contatto con tutti i tipi di alimento.

CONTATTACI PER APPROFONDIRE LE TUE NECESSITA'

info@foodcontactcenter.com

tel. +39 0573245244 +39 22193600 (Brescia Office)