

FOOD

**Saubere Prozesse,
exzellente
Endprodukte**

GEZIELTE, KONTROLLIERTE UND EFFIZIENTE DESINFEKTION!

HYGIENISCHE PRODUKTIONEN GEWÄHRLEISTEN SICHERE PRODUKTE.
NIEDRIGE BETRIEBSKOSTEN DURCH AUSSCHLIEßEN VON KONTAMINATION.
LÄNGERE FRISCHE UND HALTBARKEIT FÜR IHRE PRODUKTE.

Huwa·San[®]

A sustainable way of disinfection

MADE IN BELGIUM



ANWENDUNGEN:

- Desinfektion von Oberflächen, Böden, Wänden, Geräten
- Prozesswasser-Desinfektion
- Desinfektion von Rohrleitungen (CIP), Tanks, Transport LKW
- Oberflächen- und Raumluftdesinfektion durch Vernebelung

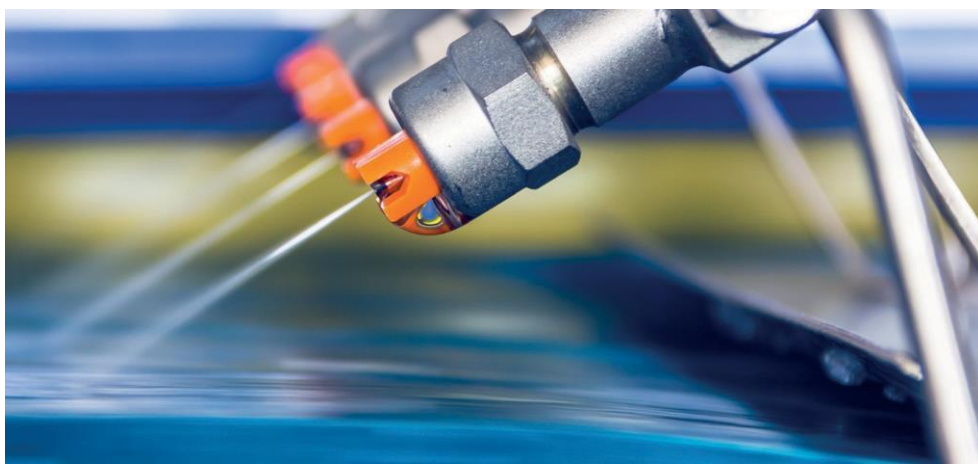
EIGENSCHAFTEN:

- Hochwirksames Bakterizid, Fungizid und Virizid
- Nachhaltige und bewiesene Wirksamkeit
- Keine schädlichen Nebenprodukte
- Frei von Chlor und Alkohol
- Biologisch abbaubar, zersetzt sich zu Wasser und Sauerstoff
- Geruchlos, farblos und bei sachgemäßer Verwendung nicht rostend
- Langanhaltende und kontrollierte Wirkung

VORTEILE:

- Entfernt Biofilm und verhindert die Neubildung in der gesamten Wasserversorgung
- Ermöglicht die Wiederverwendung von Prozesswasser
- Bakterien können keine Resistenzen gegen Huwa-San FOOD aufbauen
- Rückstandsfrei. Hinterlässt keine Rückstände, die das Endprodukt beeinflussen könnten
- Geruchlos, farblos, geschmacklos
- Verbessert Frische und Haltbarkeit
- Lagerfähig bis zu 3 Jahre

**WÄHREND DER
VERWENDUNG VON
HUWA-SAN KÖNNEN SIE
AUF GEZIELTE BERATUNG
UND ABGESTIMMTEN
SERVICE ZÄHLEN.**



FALLSTUDIE 1:

In einem großen belgischen Getränkehersteller wurden die Kühltunnel, die den verarbeiteten Fruchtsaft von 84°C auf 20°C runterkühlen, mit Chlor und Brom desinfiziert. Wöchentliche mikrobiologische Kontrollen des Prozesswassers zeigten im Schnitt 15 positive Ergebnisse für Kolibakterien auf 22 Proben.

Infolgedessen entschied das Management auf Huwa-San umzustellen um das Infektionsrisiko zu minimieren (Kolibakterien, E-Koli, etc.).

Biofilme und Biofouling sind verantwortlich für die schlechte Wasserqualität und verursachen Filterverstopfungen. Deshalb muss Prozesswasser desinfiziert und mehrere Male im Jahr erneuert werden. Filter müssen gereinigt oder ausgetauscht werden. Alles in Allem führte zu einem erhöhten Wasserverbrauch. Zu Beginn wurde mit einer Shock-Dosierung Huwa-San sämtlicher Biofilm und Biofouling entfernt. Danach wechselte der Betrieb zu einem kontinuierlichen Dosierungssystem für Huwa-San um der Neuentstehung von Biofilm vorzubeugen.

Seit der Einführung von Huwa-San kam es nicht mehr zu einer Verstopfung der Filteranlagen und die Wasserqualität stieg signifikant an. Das Ergebnis ist ein geringerer Wasserverbrauch, denn die Filter müssen nicht mehr aufwändig gereinigt werden. Das Prozesswasser kann nun bis zu einem Jahr durchgängig genutzt werden.



FALLSTUDIE 2:

Einer der europäischen Marktführer in der Eierproduktion (hartgekochte Eier) mit Sitz in Belgien, litt unter einer Salmonelleninfektion. Schlechte Produktqualitäten und –verluste waren das Ergebnis. Um den Salmonellenausbruch zu stoppen war es nötig das gesamte Equipment sowie die Förderanlagen, Rohrleitung, Wassertanks... zu desinfizieren.

Die Rohrleitungen wurden mit einer Huwa-San FOOD Lösung gefüllt, die dann 15 Minuten in den Leitungen verblieb und wirken konnte. Danach wurde das Rohrleitungssystem geleert und durchgespült. Um Huwa-San in Zukunft gezielter zu dosieren entschied sich der Kunde für ein automatisches Dosiersystem. Die Förderbänder wurden vorbereitend gründlich mit Wasser gereinigt und gespült. Zur Desinfektion wurden sie anschließend 15 min lang über ein Sprinklersystem mit Huwa-San FOOD besprüht. Danach wurden Sie erneut gründlich mit Wasser abgespült.

Die Verwendung von Huwa-San sorgte für eine verbesserte Produktqualität, niedrigere Produktverluste und ein deutlich vermindertes Infektionsrisiko - nicht nur für Salmonellen.



FALLSTUDIE 3:

Ein internationales Molkereiunternehmen der Türkei hatte mit Hefe- und Schimmelkulturen zu kämpfen. Der Befall resultierte in schlechter Produktqualität und hohen Produktverlusten. Der Betrieb nutzte Peressigsäure zur Desinfektion, was jedoch den charakteristischen reizenden Geruch von Essig hinterließ und außerdem Korrosionen verursachte. Die Chemikalie ist giftig wenn sie eingeatmet wird oder mit Schleimhäuten in Kontakt kommt, wird sogar durch die Haut aufgenommen.

Deshalb entschied sich der Betrieb auf Huwa-San umzustellen. Ein hoch umweltfreundliches Desinfektionsmittel, das sicher und einfach in der Anwendung ist. Außerdem ist es farblos, geruchlos und geschmacklos. Der Betrieb testete Huwa-San FOOD 2 Wochen lang in unterschiedlichen Anwendungsgebieten: Raumluftdesinfektion, Tankdesinfektion, Desinfektion von Anlagen und Geräten und CIP (cleaning in place).

Die Anwendung von Huwa-San hatte einen zweifachen Effekt: Einerseits resultierte sie in einer deutlich verbesserten Qualität der Produkte aufgrund der gründlich desinfizierten Tanks, Anlagen und Oberflächen.

Andererseits bewirkte die Verwendung von Huwa-San sichere und hygienische Arbeitsbedingungen für die Angestellten.



Roam Technology



VERTRIEB:

Neovia GmbH & Co. KG
Tobagostr. 5
D-27356 Rotenburg Tel
+49(0)4261 672690
www.neovia.de
info@neovia.de



Gelistet in der Betriebsmittelliste für den ökologischen Landbau in Deutschland
Gelistet in der FiBL-Liste Öko-Verarbeitung für die ökologische Lebensmittelwirtschaft in Deutschland

ROAM TECHNOLOGY NV

I.Z. Poort Genk 6835 • Geleenlaan 24 • 3600 Genk • tel: +32(0)89 44 00 42

www.huwasan.com • info@roamtechnology.com