

Faites tester vos produits, quel que soit votre type d'emballage.

L'autoclave de Terra Food Tech peut stériliser et pasteuriser toutes sortes de produits dans des emballages tels que:

- Les bouteilles / bocaux en verre
- Les conserves
- Les poches ou conteneurs en plastique étanches

Kom uw product testen in uw eigen verpakking.

De Terra Food Tech autoclave kan een brede waaier aan producten steriliseren en pasteuriseren, in verpakkingen zoals:

- Glazen recipiënten en flessen
- Blikken
- Plastic zakken of hermetisch afgesloten schalen



BRUCEFO, Centre bruxellois d'expertise alimentaire, soutient les entreprises du secteur agro-alimentaire. Le Centre accompagne les entreprises actives dans le secteur alimentaire ainsi que celles qui souhaitent se lancer dans le secteur. Les entreprises peuvent compter sur plus de 90 ans d'expertise et sur une équipe pluridisciplinaire de scientifiques.

BRUCEFO, Brussels Centrum voor Voedingsmiddelenexpertise ondersteunt bedrijven in de agrovoedingssector. Het Centrum begeleidt bedrijven actief in de voedingsmiddelensector, alsook ondernemers die iets willen opstarten in de sector. Deze bedrijven kunnen rekenen op meer dan 90 jaar ervaring en op een multidisciplinair team van wetenschappers.

BRUCEFO

Brussels Centre for Food Expertises

02 800 39 00
info@brucefo.be
www.brucefo.be



En tant qu'experts en matière de support et de produits, nous aidons les laboratoires dans leurs recherches et analyses.

Nous introduisons de nouvelles technologies et des développements de technologies existantes auprès de nos clients pour les aider à atteindre leurs objectifs.

Als Support- en Productexperts ondersteunen wij o.a. voedingslaboratoria bij hun onderzoek en analyse.

Wij introduceren nieuwe technologieën en innovaties van bestaande technologie in laboratoria van onze klanten om te helpen hun doelstellingen te realiseren.



02 334 22 70
info@brs.be
www.brs.be



BRUCEFO

Brussels Centre for Food Expertises



Sterilisation & Pasteurisation: nous testons et validons vos produits

Sterilisatie en Pasteurisatie: wij testen en valideren jullie producten



Que pouvons-nous faire pour vous?

Si vous n'avez pas encore fait le choix, nous vous aidons à trouver la réponse à cette question importante:

"Mon produit doit-il être stérilisé ou pasteurisé?"

Ensuite, nous réalisons - en accord avec vos demandes - les tests microbiologiques nécessaires pour définir la date limite de consommation de votre produit.

Hoe gaan wij te werk?

Indien de keuze nog niet gemaakt is voor uw product, helpen wij u om een antwoord te vinden op deze belangrijke vraag:

"Moet mijn product gesteriliseerd of gepasteuriseerd worden?"

Daarna voeren wij - in overleg - de nodige microbiële testen uit om de houdbaarheidsdatum van uw product te bepalen.

Besoin d'aide pour étiqueter correctement vos produits?

Chez BRUCEFO, vous êtes à la bonne adresse! Nous vous accompagnons tout au long du processus.

- Analyses microbiologiques
- Exigences légales
- Normes

Hulp nodig bij het correct etiketteren van uw product?

Bij BRUCEFO bent u op de juiste plaats! Wij ondersteunen u tijdens het volledig proces.

- Microbiële analyses
- Wettelijke vereisten
- Normering

Quel est l'autoclave idéal pour votre application?

Pour les récipients cylindriques, il existe un calculateur en ligne. Scannez le QR-code ci-dessous pour y accéder.

Si vos récipients ne sont pas cylindriques, nous effectuons des études de productivité personnalisées. Contactez-nous, et nous vous aiderons avec plaisir.

Wat is de ideale autoclaaf voor uw toepassing?

Voor cilindervormige containers is er een online calculator. Scan de QR-code hieronder om deze te openen.

Zijn uw containers niet cilindrisch, dan kunnen wij op maat gemaakte studies naar productiviteit uitvoeren. Vraag het ons, wij helpen u graag verder.



Nous testons vos échantillons. Contactez BRS ou BRUCEFO pour plus d'informations.

	Basic étape 1	Basic étape 2	Extra: validation processus de chauffe	Extra: shelflife (pasteurisation)	Extra: formation	Sur mesure
Contenu	Demo chez BRUCEFO avec vos échantillons. Choisissez entre la pasteurisation ou la stérilisation. Si nécessaire, nous vous aidons à faire le meilleur choix	Validation de l'efficacité de la stérilisation ou pasteurisation par le comptage des germes + bacillus et/ou stabilité	Validation du processus : Réalisation d'une analyse microbiologique complète (+stabilité si stérilisation) + session de coaching par BRUCEFO	Durée de validité fixée à 3 mois (à conserver au réfrigérateur) + conseils lors du lancement du produit	Formation sur la législation étiquette + HACCP	Autre durée, autres conditions de conservation, ... Autres analyses (HACCP,...)

Wij testen uw producten. Neem contact op met BRS of BRUCEFO voor meer informatie.

	Basis Stap 1	Basis Stap 2	Extra: validatie verhittings-proces	Extra: shelflife (pasteurisatie)	Extra: opleiding	Customized
Inhoud	Demo bij BRUCEFO met uw productstalen. Keuze tussen pasteurisatie en sterilisatie. Indien nodig helpen wij u bij het maken van deze keuze	Validatie van de doeltreffendheid van de sterilisatie of pasteurisatie door kiemgetal + bacillus en/of stabiliteit te bepalen	Validatie van het proces: Uitvoering van een volledige microbiologische analyse (+stabiliteit bij sterilisatie) + coachingsgesprek door BRUCEFO	Houdbaarheidsdatum bepalen op 3 maanden (bewaren in koelkast) + begeleiding gedurende opstart.	Vorming wetgeving etiket + HACCP	Andere termijn, andere bewaaromstandigheden, ... Andere analyses (HACCP,...)

