



APPLICAZIONE IN PULIZIA E LAVORAZIONE DI CAROTE IN UN'INDUSTRIA IN BELGIO

CLIENTE Daniel Dendauw-Stragier NV

Indirizzo: Steenovenstraat 79
Città: 8760 Meulebeke
Nazione: Belgio
Tel : +32-51-488574
Gsm: +32-475-291710
Fax : +32-51-487719
E-mail: info@dendauw-stragier.be
VAT Number: BE 0446585327
Luogo dell'installazione: come sopra
EL 1600 installata in Giugno 2007
Serial Number:



Factory building



EL 1600 with 3.000 Liter buffer tank

Informazioni:

Lavorano circa 30 tonnellate di carote al giorno. In precedenza, l'uso di acqua di pozzo non era possibile, a causa della sua scarsa qualità. Poiché le carote sono controllate settimanalmente da un laboratorio riconosciuto, l'azienda ha dovuto passare all'acqua di acquedotto. Il costo annuale era di 40.000 euro. Nel giugno 2007 hanno introdotto il nostro sistema e usano acqua di pozzo. I risultati delle analisi sono stati molto buoni, come noterete nelle tabelle in fondo alla relazione.

Dosaggio:

3% in tutta l'acqua di pozzo
Per il dosaggio usano una pompa Grundfos.
É presente un addolcitore.



Dopo il primo lavaggio le carote sono pelate in questa macchina e poi passano al lavaggio finale



Le carote restano 24 ore a 10-12 °C con una nebulizzazione fine di acqua trattata con il 3% di Anolyte Neutro ANK



Diverse imballatrici confezionano sacchetti da 1, 3 e 5 kg. Qui vedete il proprietario Mr. Dendauw ed il nostro collega Claude

envirolyte[®]



Dopo il primo lavaggio l'acqua viene filtrata e riutilizzata. Aggiungono 300 litri di ANK al giorno per evitare il cattivo odore che rilevavano in precedenza.



Belle carote fresche pronte da spedire

Risultati della qualità delle carote con acqua di acquedotto. Dal settembre 2007 i risultati si riferiscono ad acqua di pozzo trattata con ANK.

Resultaat microbiologische kwaliteit

	Streefdoel	Tolerantie	19/04/2004	13/12/2004
Totaal kiemgetal bij 30° C	100.000	1.000.000	85.000	480.000
Thermotolerante coliformen	100	1.000	<10	
Gisten	1.000	10.000	3.700	3.000
Schimmels	1.000	10.000	<100	200
Melkzuurbacteriën	1.000	10.000	9.700	48.000
Listeria monocytogenes	afw. in 25 g.	afw. in 1 g.		
Salmonella	afw. in 25 g.	afw. in 25 g.		
Staphylococcus aureus	100	1.000		

		066-02	066-03	180-01
	27/01/2005	7/03/2005	7/03/2005	29/06/2005
Totaal kiemgetal bij 30° C	83.000	13.000	20.000	64.000
Thermotolerante coliformen	<10	100	<10	<10
Gisten	<100	100	<100	3.700
Schimmels	400	<100	200	<100
Melkzuurbacteriën	1.200	1.700	2.200	550
Listeria monocytogenes				
Salmonella				
Staphylococcus aureus				

	251-01	055-01	079-01	170-02
	8/09/2005	24/02/2006	20/03/2006	20/06/2006
Totaal kiemgetal bij 22° C	120.000	82.000	21.000	65.000
Thermotolerante coliformen	<10	<10	<10	<10
Gisten	<100	1.500	300	3.100
Schimmels	100	1.700	200	1.500
Melkzuurbacteriën	640	5.600	830	11.000
Listeria monocytogenes		Afwezig	Afwezig	Afwezig
Salmonella		Afwezig	Afwezig	Afwezig
Staphylococcus aureus		<100	<100	<100

	171-01	268-01	360-01	096-01
	20/06/2006	25/09/2006	26/12/2006	5/04/2007
Totaal kiemgetal bij 22° C	250.000	45.000	8.500	29.000
Thermotolerante coliformen	<10	<10	<10	<10
Gisten	2.100	500	1.600	300
Schimmels	1.400	4.700	2.500	3.800
Melkzuurbacteriën	24.000	8.100	730	1.200
Listeria monocytogenes	Afwezig	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Salmonella	Afwezig	Afwezig	Afwezig	Afwezig
Staphylococcus aureus	<100	<100	<100	<100

Risultati delle analisi con acqua di pozzo trattata al 3% di ANK

Resultaat microbiologische kwaliteit				
	Streefdoel	Tolerantie	178-01	256-01
			28/06/2007	13/09/2007
Totaal kiemgetal bij 30° C	100.000	1.000.000	3.300	2.100
Thermotolerante coliformen	100	1.000	<10	<10
Gisten	1.000	10.000	300	<100
Schimmels	1.000	10.000	200	<100
Listeria monocytogenes	afw. in 25 g.	afw. in 1 g.	Afwezig	Afwezig
Melkzuurbacteriën	1.000	10.000	190	250
Salmonella	afw. in 25 g.	afw. in 25 g.	Afwezig	Afwezig
Staphylococcus aureus	100	1.000	<100	<100

	256-03	318-01	318-02	
	13/09/2007	14/11/2007	14/11/2007	
Totaal kiemgetal bij 22° C	4.400	2.600	3.300	
Thermotolerante coliformen	<10	<10	<10	
Gisten	<100	<100	<100	
Schimmels	100	<100	<100	
Listeria monocytogenes	Afwezig	Afwezig	Afwezig	
Melkzuurbacteriën	720	360	560	
Salmonella	Afwezig	Afwezig	Afwezig	
Staphylococcus aureus	<100	<100	<100	

Totaal kiemgetal bij 22° C				
Thermotolerante coliformen				
Gisten				
Schimmels				
Listeria monocytogenes				
Melkzuurbacteriën				
Salmonella				
Staphylococcus aureus				

Totaal kiemgetal bij 22° C				
Thermotolerante coliformen				
Gisten				
Schimmels				
Listeria monocytogenes				
Melkzuurbacteriën				
Salmonella				
Staphylococcus aureus				

Traduzione: Kiemgetal = Batteri Totali

Schimmels = Spore

Afwezig = non presente