

Macchine per pastifici

PRESSE igieniche a normativa Fda e Usda

Pulizia e sanificazione dei macchinari sono elementi essenziali al fine di vendere un prodotto alimentare sicuro ed anche per i pastifici è indispensabile pro-

durre pasta che non rischi di generare danni alla salute dei consumatori. Il piano di autocontrollo HACCP ripone molta importanza nella gestione e nel controllo della pulizia, poiché ogni residuo di cibo comporta il rischio di contaminazione. Risulta quindi fondamentale che vi sia una rapida sanificazione delle superfici e degli organi a contatto con il prodotto. E se tra gli obiettivi aziendali vi è quello di esportare negli Stati Uniti, i macchinari devono rispettare le rigide normative Fda e Usda.

Storci, consapevole che garantire la massima igienicità significa anche e soprattutto rendere costante la qualità del prodotto, tiene in gran conto la problematica dell'igienicità e difatti l'elemento chiave nella progettazione delle presse è il cosiddetto "washdown": poter lavare con soluzioni detergenti le superfici a contatto con gli alimenti, principalmente con le alte pressioni mediante idropulitrici, dall'alto verso il basso. Tutti i macchinari, gli organi meccanici ed elettrici delle presse Storci WD sono progettati per resistere alle alte pressioni, all'acqua ed ai diversi composti chimici. Lo stesso vale per motori, quadri



Pressa serie WD (Storci).





“dal 1924 viviamo per creare pasta artigianale come una forma di arte antica, un patrimonio di storia e cultura della nostra terra, per questo ci siamo rivolti alla tecnologia Storci per continuare a garantire ai nostri estimatori una pasta di assoluta eccellenza”

Stanley Ledwith



**STORCI
LONGPASTALINE**
NON SOLO SPAGHETTI...

...MA ANCHE CANDELE,
MAFALDE, LASAGNE AMERICANE,
FUSILLI BUCATI LUNGI

**UN MONDO DI
PASTE PRODIGIOSE**

**I NOSTRI CLIENTI?
LA NOSTRA MIGLIORE PUBBLICITÀ!**



storci s.p.a. / via lemnano, 6 / 43044 Collecchio / Parma / Italy
tel. +39 0521 543611 / fax +39 0521 543621
sales-storci@storci.com / www.storci.com



Storci
PASTA MACHINERY

e cavi elettrici. Per evitare il rischio che durante le operazioni di pulizia della pressa gli operatori possano scivolare sulle superfici bagnate, sono previsti ponteggi, scale e pedane costruiti con il metodo "slip note".

Le vasche impastatrici sono dotate di angoli arrotondati e fori di scarico delle acque di lavaggio. Inoltre le loro palette non passano per l'albero, il che evita di dover utilizzare bulloni di tenuta, difficili da pulire. La testata è completamente in acciaio inox ed è collegata al

cilindro con un tubo a gomito, con tenute garantite e rapide per lo smontaggio. I sistemi tagliapasta permettono il massimo accesso ad ogni componente, sia nella zona sotto-trafila che vicino ai coltelli.

Il sistema WD Storci è stato progettato per offrire una soluzione con elevata qualità costruttiva ed automazione, volta ad ottenere un prodotto "sicuro" ed un conseguente più facile accesso verso mercati importanti come quello degli Stati Uniti.

LIBRI - BOOKS - LIVRES - LIBRI - BOOKS - LIVRES - LIBRI - BOOKS



**VITTORIO SILANO
ANDREA POLI
RODOLFO PAOLETTI
DARIO DONGO**

368 pag. con tabelle e figure - Rilegato
Prezzo € **38,00**

ISBN 978-88-96027-13-4

Etichettatura, presentazione di alimenti e bevande nell'Unione Europea aspetti normativi, scientifici e tecnici

L'informazione ai consumatori su alimenti e bevande in merito alle caratteristiche di composizione e proprietà nutrizionali riveste un'importanza fondamentale per la tutela della salute, la lealtà degli scambi commerciali e la libera circolazione dei prodotti nell'Unione Europea. Federalimentare e NFI-Nutrition Foundation of Italy hanno realizzato questa opera con lo scopo di rivisitare ed analizzare gli obiettivi, il contesto giuridico, l'esame delle fonti normative, le procedure e lo stato di avanzamento del nuovo assetto normativo e tecnico-scientifico in materia di additivi alimentari. Rientrano nel volume anche l'esame degli sviluppi regolatori e scientifici nonché dei risultati finora ottenuti nell'attuazione dei citati Regolamenti nonché l'analisi critica dei fattori che hanno contribuito a rendere particolarmente difficile il conseguimento di alcuni obiettivi prefissati.

L'opera è strutturata in cinque Parti: 1- obiettivi e ledefinizioni dell'informazione dei consumatori in materia di alimenti e bevande; 2- trattazione delle prescrizioni recate dalle diverse normative che regolamentano questo settore; 3- esame degli aspetti connessi alla presentazione e pubblicità nella commercializzazione degli alimenti e bevande; 4- autocontrollo, controllo ufficiale e responsabilità degli operatori; 5- valutazione dei principali risultati conseguiti e dei possibili sviluppi futuri.

Tutti i nostri libri su: www.chiriottieditori.it/shop - tel. 0121 378147

