



Consultoria innovadora i experta en l'assistència personalitzada en el sector alimentari

T'ajudem a validar i certificar la qualitat dels productes fabricats

Tecnologia i precisió per a una indústria més segura i eficient

Experts en validar processos. Compromesos amb el teu producte.



Garantir la qualitat dels productes fabricats, complir amb les especificacions dels clients i amb la normativa vigent per a una millora constant dels processos d'elaboració és el nostre principal objectiu

INSTRUMENTACIÓ DE PROCÉS FIABLE

SONDES DE TEMPERATURA I MEDIS ISOTÈRMICS

Sensors: PT-100 (Classe A, 1/3, 1/10 quatre fils); PT1000, termoparell J, K, T, N i NTC/PTC. Models confeccionats a mida per a sondes de penetració, sondes dobles (control i temperatura del cor) en autoclaus, forns, etc. Connexions a procés tipus rosca, Triclamp, ... Amb sortida 4-20 mA integrada amb opció de certificació SIL 2, SIL 3. Equips de calibratge en camp i laboratori, bany tèrmic, dry blocks i/o banys líquids de silicona.

CALIBRATGE I AJUST

La importància del calibratge i l'ajust rau en poder assegurar que les sondes de control dels equips mesuren de manera fiable, amb exactitud i precisió. El control dels paràmetres de procés i de l'entorn de treball (temps, temperatura, pressió, concentració...) és essencial per garantir els requisits de seguretat alimentària i la qualitat del producte; per tant, la normativa específica que aquests paràmetres s'hauran de vigilar i registrar de manera contínua i a intervals apropiats.



SERVEIS "IN-SITU"

COM VALIDAR ELS TEUS PROCESOS DE COCCIÓ

1

Revisa, millora, estalvia i assegura un funcionament òptim dels teus equips d'elaboració i de tractament

▶▶▶ TRACTAMENT I/O REFREDAMENT

Tractaments d'Esterilització i Pasteurització per a olives negres i verdes que permetin corroborar la legislació vigent: Reial decret 679/2016, de 16 de desembre, pel qual s'estableix la norma de qualitat de les olives de taula (BOE de 17 de desembre de 2016). Aquesta normativa prové de les normes internacionals pertinents, en particular de la Resolució núm. RES-2/91-IV/04, de 2 de desembre de 2004, mitjançant la qual el Consell Oleícola Internacional va adoptar la Norma Comercial aplicable a les olives de taula, amb referència COI/OT/NC núm. 1 desembre 2004, i de la Norma del CÒDEX per a les olives de taula CODEX STAN 66-1981, revisada els anys 1987 i 2013.

INCREMENTA LA PRODUCCIÓ I LA EFICIÈNCIA ENERGÈTICA

Demostra la distribució tèrmica i la uniformitat de cocció dels teus equips.

Demostra que l'equip funciona de manera precisa i amb exactitud durant el temps de funcionament.

▶▶▶ ROCESSOS TÈRMICS

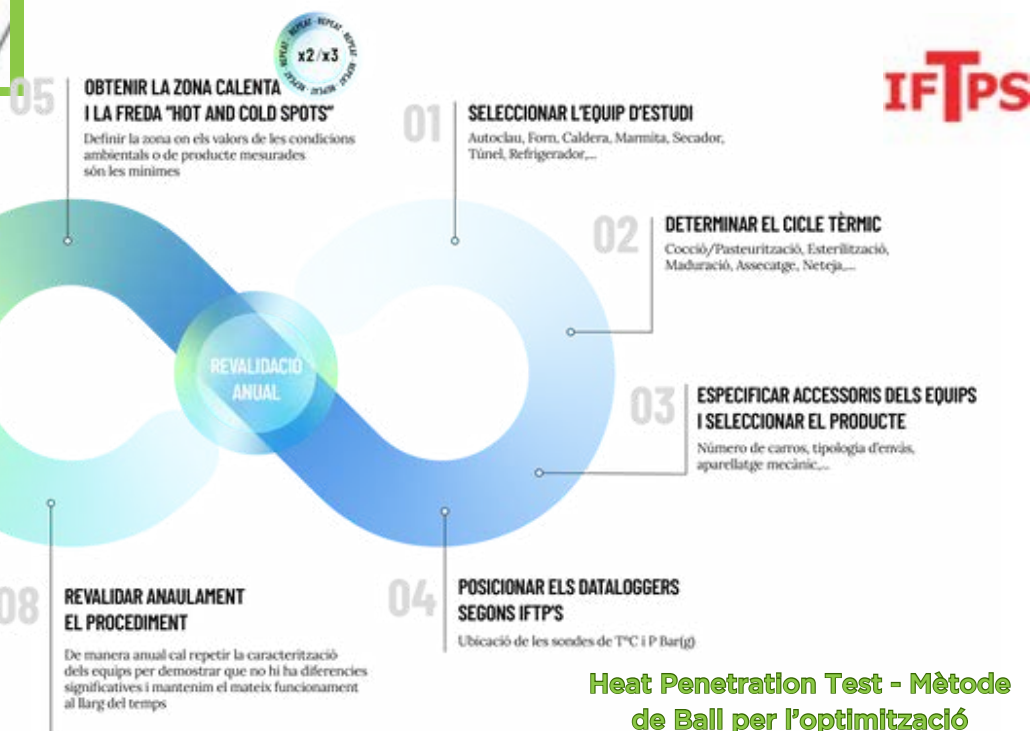
Obtenir un certificat auditable del comportament de l'autoclau o pasteuritzador per assolir el seu valor òptim d'eliminació microbiana. Olives negres per oxidació:

Fo (121 °C i Z = 10): 15

Olives naturals, tractades, deshidratades i sense pinyol:

P (62,4 °C i Z = 5,25): 15

Coneix de manera exhaustiva i actualitzada cadascun dels PCC (Punts Crítics de Control) de cocció. Aconsegueix dades empíriques òptimes i inalterables de valors crucials com Tref, Tcore, Delta T, etc. Redacta informes a mida que avalen i certifiquen la viabilitat de funcionament dels equips.



Heat Penetration Test - Mètode de Ball per l'optimització

PROJECTES DE REVAMPING

Equips antics o de segona mà, sobretot autoclau, els allarguem el cicle de vida dins dels processos productius

Reestructuració, actualització i/o reconstrucció de maquinària industrial

>>> "PERFORMANCE QUALIFICATION"

Es reemplaça la tecnologia utilitzada de manera parcial o total mitjançant solucions tecnològiques punteres per obtenir una millora en l'eficiència i la qualitat dels productes fabricats per complir amb la normativa vigent.

Adaptem la teva formulació o receptari als equips readaptats mitjançant l'optimització del procés, l'estalvi energètic corresponent i per dotar-lo de seguretat.



>>> ABANS

Equip de segona mà de vapor sense esquemes i sense funcionar. Indicadors i instrumentació amb danys clars i irreversibles. Part pneumàtica i elèctrica danyada i elements de seguretat no conduïts a la canonada de desaigüe.

Falta part dels elements mecànics, elèctrics i de control absolutament necessaris. Projecte d'adequació de caldera, torre de refrigeració, etc., amb deficiències greus -SERVEIS.

>>> DESPRÉS

sistema de refrigeració "aigua en circuit tancat" per al refredament de l'autoclau (de 120 °C a ambient) amb la reutilització en cada cicle de 4.000 a 5.000 L d'aigua - EFICIÈNCIA ENERGÈTICA - COST.

Llaç de vapor amb distribuïdor per a 3 equips; centrador de carros amb seguretat pneumàtica, safata de recollida - obertura porta; Sistema de control PLC - OMRON, armari elèctric i pneumàtic a mida; Sistema de regulació de vapor fi de 2".

Doble fase de manteniment a 94,01 +/- 2,08 i 117,88 +/- 1,72 °C. Càlcul de letalitat ajustat Fo=8-10 / Temps de cicle inferior a 90 minuts. RESULTAT - Equip robust, fiable, molt repetitiu que permet actualment la fabricació d'1-4 cicles diaris (1.200 a 4.800 ampolles de L - PRODUCCIÓ).



MÉS DE 30 ANYS D'EXPERIÈNCIA EN EL SECTOR CARNI ESPANYOL

3

Equips i projectes claus en ma



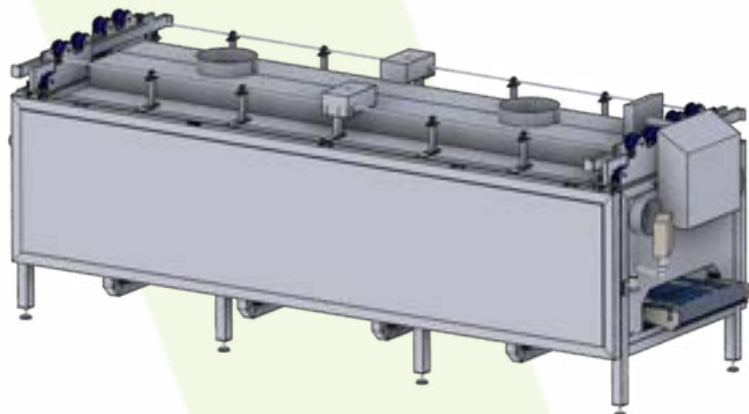
Empresa "Paper Free"



ELS NOSTRES DISENYS A MIDA DE LES TEVES NECESSITATS

Equips a mida per a instal·lacions existents que compleixen les necessitats i els requisits del client. Projectes claus en mà. Maquinària de procés d'execució a mida com piscines d'immersió, marmites, túnels de refrigeració... Línies de transport i recuperació de producte, transport de motlles, de doble canal, a un costat ThermoDrive, amb malla inoxidable...

Sistema de visió artificial - Deep Learning Aplicat en frankfurts, safates, caixes, envasos, defectes de soldadura i cossos estranys.



www.validatech.es



aparra@validatech.es / info@validatech.es



[@linkedin.com](https://www.linkedin.com/company/validatech)



+ 34 669 369 349

No dubtis en contactar-nos



[@instagram.com](https://www.instagram.com/validatech)

