



EASYGAS 4FOOD

CELOSTNE STORITVE ZA KMETIJSTVO



SAPIO

Storitve za analize



- **Analiza glavnega prostora**

- Ogljikov dioksid
- Kisik
- Dušik ali drugi plin za razliko

- **Analiza živil, opravljena v akreditiranem laboratoriju**

- Analiza hrane
 - pH
 - Vlaga
 - a_w
 - Merjenje barv
 - Preskus kuhanja
 - Organoleptična analiza
 - C.B.T., plesen, kvasovke, Coliformi Tot., E Coli
 - Salmonela, Staphylococcus Aureus, Lysteria Monocitogenes, Yersinia enterocolitica,
 - Reološki dokaz doslednosti

- Reološki dokaz razumevanja
- Analiza teksture

- Okoljska analiza

- Površinski tamponi za C.B.T., plesen, kvasovke, Coliformi Tot., E Coli, Staphylococcus Aureus, Lysteria Monocitoge, Yersinia enterocolitica, Bacillus Cereus.

- Analiza mikrobiološke pitnosti

- Število kolonij pri 36 °C in 22 °C
- Raziskave in število E. Coli in enterokokov
- Skupni Coliformi
- Pseudomonas Aeruginosa
- Legionella Pneumophyla
- Legionella Spp
- Plesen in kvasovke

- Analiza kemijskih parametrov, prikazanih v tabeli – del C, zakonodajnega odloka 31/2001

Svetovanje in podpora



- **Pravno svetovanje**

V zvezi z zaščito Nacionalne in evropske zakonodaje, Strokovno znanje in tehnične sposobnosti.

- **Tehnološko svetovanje**

- Pomoč podjetjem v prehrabeni industriji za standardizacijo in izboljšavo postopkov proizvodnje in pakiranja živil.

- Tehnološke inovacije in razvoj novih proizvodnih linij.

- **Podpora strankam**

- Priprava in pregled perosnaliziranih načrtov analize za tip izdelka in produktivna realizacija.

- Opredelitev in revizija tehničnih specifikacij prehrabnenih izdelkov.

- Posodobitev uredb na prehrabnem področju.



INTEGRIRANE STORITVE ZA KMETIJSTVO

V prehrabnem sektorju, sta embalažiranje in tehnološki proces predmet številnih predpisov in specifičnih obveznosti, povezanih s potrebo po zagotovitvi ustrezne **varnosti prehrabnega proizvoda** in **točnih informacij potrošniku**.

SAPIO, ki od vedno podpira in svetuje strankam glede izbire ustreznih plinskih mešanic za doseganje zelenega roka trajanja, si danes želi biti še bližje zahvaljujoč **Easy Gas 4Food**.

EasyGas 4Food je paket storitev, ki jih sestavljajo dejavnosti **usposabljanja**, **pomoči**, **svetovanja** in **analize**, namenjenih operaterjem v kmetijskih dejavnostih, zasnovan za podporo v celotnem procesu obdelave.

Če v proizvodnih linijah tudi embalirate v zaščiteni atmosferi, vam SAPIO lahko ponudi storitve za implementacijo in izboljšanje

procesa.

SAPIO ZA INDUSTRIJO

SAPIO je industrijsko podjetje, rojeno v Monza leta 1922, ki je danes sposobno zadovoljiti zahteve in potrebe trga ter sposobnostjo razvijanja novih tehnologij in personaliziranih storitev, tako na industrijskem področju kot področju zdravstva (javnega in zasebnega).

Za industrijski trg SAPIO proizvaja, razvija in dobavlja **tehnične pline** v jeklenkah, cisternah in ceveh; posebne mešanice; **inovativne tehnologije** za uporabo plina in **integriranih storitev**.

Od odprtosti do dialoga ter sposobnostjo prisluhniti potrebam in željam, se je razvila zmožnost zaznave potreb in posledično odziv na slednje, tako za majhne obrtnike kot velike industrije, kot tudi ponudba **personaliziranih storitev** po meri, ob spoštovanju **standardov kakovosti in varnosti**.

Ponudba EasyGas



-  SISTEM HACCP
-  ZDRAVSTVENO VARSTVO
-  CERTIFIKACIJA PROIZVODA
-  PRAVNO SVETOVANJE
-  ZDRAVSTVENO-HIGIENSKO IZOBRAŽEVANJE
-  NUTRICIONISTIČNA NALEPKA
-  PATENTIRANJE INDUSTRIJSKIH OBRATOV
-  POMOČ STRANKAM
-  TEHNOLOŠKO SVETOVANJE
-  ANALIZA GLAVNEGA PROSTORA
-  PREHRANJEVALNA ANALIZA

01

02

03

04

05

06

07

08

09

10

11

Skladnost z normami



- **Registrska uredba CE 852/04 in 853/04 – "HACCP SYSTEM"**

- **Preverjanje higiene:** inšpekcijski obisk z namenom pregleda higiensko-sanitarnih tveganj specifičnih za podjetje in posameznih kritičnih točk pregleda, ki se tičejo raznih procesov podjetja. Analiza "na mestu" prvih indikacij glede takojšnjega izvajanja korektivnih ukrepov za zmanjšanje splošnega higienskega tveganja.

- **Priprava "Sistema samopreverjanja":** dokument, obvezen, ki ga je potrebno hraniti v podjetju in ga predložiti organom, ki so odgovorni za nadzor v sklopu inšpekcije.

- **Priprava ločenega in diskretnega poročila o neskladnosti:** document v katerem so omenjene morebitne neskladnosti glede na določbe zakona.

- Priprava specifičnih "sanacijskih načrtov" za različne dejavnosti: upoštevajo različne vrste proizvodnje, razporeditve in tipologije prisotnih strojev, odgovornega osebja, delovnih pogojev, uporabljenih kemičnih izdelkov, itd.

- Priprava "načrta spremljanja".

- **Usposabljanje vodje in delavcev podjetja na področju "higiene v fazi proizvodnje in trženja hrane"** v skladu z zahtevami zakona.

- Priprava postopka sledljivosti živil (Register CE 178/02).

- **Zdravstveno varstvo – 6. člen Registra CE 852/04**

- **Tehnično-opisno poročilo, ki vsebuje:** opis proizvodnega procesa, dobavo surovin, skladiščenje, faze obdelave/predelave, skladiščenja, prevoza, distribucije, dobavljanje



končnih izdelkov, načinov oskrbe z vodo, načinov odstranjevanje odplak in odpadkov, morebitnega obstoja primernih integrativnih ali alternativnih sistemov prezračevanja, opis opreme in tehnoloških sistemov, vključno s tistimi za zagotavljanje pravilnega opazovanja živil.

- **Certificiranje kmetijsko - živilskih proizvodov**

Dokončano z namenom zagotavljanja skladnosti proizvoda s tehničnimi standardi ali tehničnim dokumentom.

- **Izobraževanje o higieni in zdravju za posameznike v prehranjevanju**

V skladu z veljavnimi normami.

- **Nutricionistične nalepke Register CE 1169 iz dne 25/10/2011**

- Informacije za potrošnike**

- Priprava nalepke in tehnične tabele proizvoda z izračunom hranilnih in energetskih vrednosti živil v skladu z veljavnimi predpisi.

- **Patentiranje industrijskih obratov ali Uporabnih modelov - Zakonodajni odlok št. 30 iz dne 10/02/2005.**





SAPIO PRODUZIONE IDROGENO OSSIGENO Srl

Via S. Pellico, 48 | 20900 Monza | Tel. +39 039 83981 | Fax +39 039 836068
www.grupposapio.it | 4food@sapio.it

è una società del



Respirare il futuro

SAPIO TEHNIČNI IN MEDICINSKI PLINI

Bukovžlak 107 | 3000 CELJE | Tel. (03) 78 10 052 | www.sapio.si | info@sapio.si