

Информация о NOVADAN

(www.NOVADAN.DK)



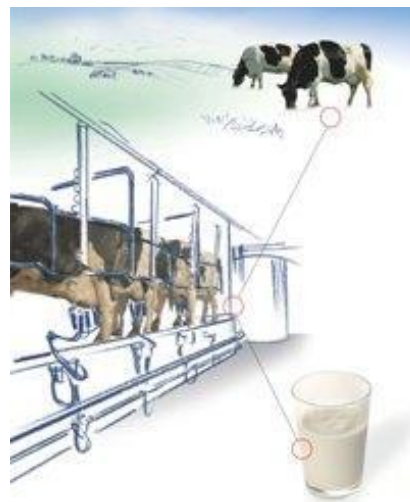
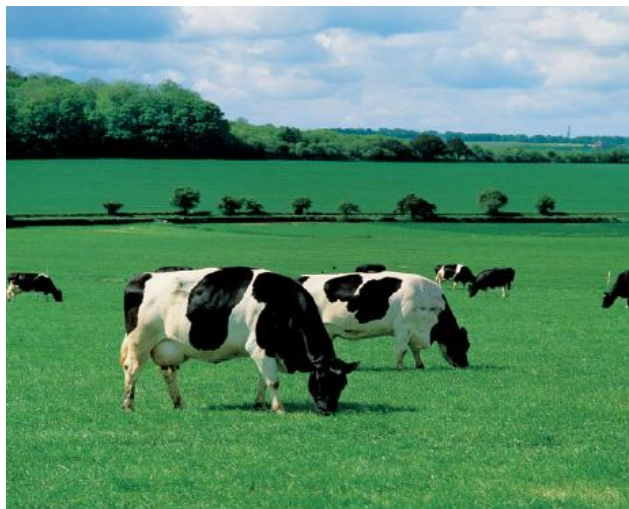
- NOVADAN (Дания) является одним из европейских лидеров среди производителей моющих средств, дезинфектантов и моющих решений в целом используемых в пищевой индустрии и публичном секторе.
- В частности, наиболее сильны позиции компании на рынке пищевой индустрии, среди производителей и переработчиков молока, промышленных прачечных и прочих учреждений.
- NOVADAN имеет широчайший спектр продуктов, прошедших все необходимые процедуры регистрации и документирования.
- Компания располагает «гибким» производственным процессом, имея достаточное количество производственных мощностей для дальнейшего расширения с соблюдением всех требований по безопасности и охране окружающей среды.
- Компетентная организация с экстенсивным типом планирования производственного процесса, «ноу-хау» и технической экспертизой обеспечивают успех
- NOVADAN имеет сильнейшие позиции на рынках всех европейских стран, включая восточноевропейские страны, такие как Польша и Украина

Novadan (Дания)



Факты о NOVADAN:

- NOVADAN был организован в 1980г.
- Производственные площади составляют более 39.000 м²
- NOVADAN производит около 23.000 тонн дезинфектантов и моющих средств в год
- На NOVADAN работает 136 человек



Когда речь идёт о молоке, мы всегда точно знаем как обеспечить наивысший уровень гигиены

Исторически, NOVADAN всегда был тесно связан с молочной индустрией и многолетнее сотрудничество с производителями и переработчиками молока внесло огромный вклад в развитие компании и позволило занять лидирующее место на рынке.

Наша цель обеспечить наших клиентов высококачественными и низкочувствительными средствами для гигиенических процедур в полном соответствии с требованиями заказчика. Постоянно расширяющийся ряд предлагаемых нами продуктов включает всё необходимое для достижения наивысшего уровня гигиенического менеджмента и бактериологического контроля.

Наш прекрасно задокументированный перечень продуктов для производителей и переработчиков молока был разработан в тесном сотрудничестве с ветеринарными и санитарно-гигиеническими организациями в полном соответствии с их требованиями к такого рода продуктам.

Мойка мембран



- Novadan обладает широким спектром средств для мойки мембран
- Novadan ведёт теснейшее сотрудничество с компаниями производителями мембран и установок мембранной фильтрации

Продукты для молочных производств – мойка мембран

- RO ALKAZYM
- RO DAN PLUS
- RO DAN ALKA
- RO DAN 92
- RO DAN 93
- RO DAN 93
- RO DAN 94
- RO DAN ACID
- RO DAN 100E
- RO DAN 200E
- RO-TEN ALKA
- RO DAN 126
- RO DAN 110
- RO DAN ADD 1

CIP



- Novadan предлагает широкий спектр продуктов для CIP мойки.
- Специализированные продукты такие как CIP ACIDAN для мойки сырных форм обладающие свойствами удаления белка и жира одновременно.

Продукты для молочных производств – CIP мойка

- CIP ACIDAN
- CIP BOX LP
- VIP 1
- CIP ALKA 103
- CIP ALKA 30
- Oxidan Special 150
- CIP AICDAN
- GAME 1
- CIP ACID FB
- Сырные формы
- Сырные формы – низкий pH
- Маслодельное оборудование
- Пастеризаторы для сливок
- Распылительные сушилки и вакуум-выпарные установки
- Холодная дезинфекция
- Однофазовая «холодная» мойка
- Добавки к соде
- Дешёвая альтернатива азотной кислоте

Программа мойки для сливочных пастеризаторов

Процедура мойки сливочных пастеризаторов
Общее время 88 минут

Предварит. промывка	Щелочная CIP	Промывка	Кислотная CIP	Промывка	Дезинфекция	Промывка
3-5 мин	45 мин 1,2 % CIP 103	3-5 мин	20 мин 1,0 % CIP ACID FB	3-5 мин	5 мин 0,3 % Oxidant Extra	3 мин
Холодная	80°C	Холодная	60°C	Холодная	Холодная	Холодная

OPC



- Novadan предлагает широкий спектр продуктов для OPC (открытой) мойки

Продукты для молочных предприятий для ОРС (открытая мойка)

- FOAM 15
- FOAM 32FF
- FOAM 2000 CL
- FOAM PAA
- FOAM 42
- FOAM POL
- FOAM ALU
- Асептическая пена для удаления осадка
- Для чрезмерно грязных поверхностей/мест
- Общая для большинства мест/поверхностей
- Пена дезинфекционная
- Нейтральная пена
- Щелочная эконом
- Алюминий & TetraPak

Сертификаты



- Novadan сертифицирован по:
- **DS/EN ISO 9001:2000**
качество
- **DS/EN ISO 14001:2004**
окружающая среда
- Наш ISO 9001 сертификат включает "референцию по использованию средств в косметологии" (GMPc).
- Кроме того Novadan вот уже четыре года подряд получает диплом от Green Network за экстраординарные усилия по улучшению процедур защиты окружающей среды, соблюдению безопасности.

Оптимизация процесса мойки



Традиционная двухфазовая мойка с дезинфекцией

1. Промывка

2. Щелочная мойка

3. Промывка

4. Кислотная мойка

5. Промывка

6. Дезинфекция

7. Промывка

Вода

Хим. средства

Энергия

Время

Оптимизация «холодной» CIP на молочном производстве

- Вместо традиционной двухфазовой мойки, Novadan разработал специальные продукты для однофазовой мойки.
- Вместо «горячей» дезинфекции, Novadan рекомендует использовать специальные дезинфектанты, которые предназначены для использования в «холодном» процессе. Горячая дезинфекция затратна по времени и энергии.

- Однофазовая мойка, используя 0,8% CIP ACIDAN
- Холодная дезинфекция, используя 0,3% Oxidan Extra

Емкости, Цистерны, Трубопроводы – типичная процедура общее время 68 минут

Предварит. промывка	Щелочная CIP	Промывка	Кислотная CIP	Промывка	Дезинфекция	Промывка
3-5 мин	20 мин 2 % сода	3-5 мин	10 мин 1,2 % азотная кислота	3-5 мин	20 мин	3 мин
Холодная	80°C	Холодная	60° С	Холодная	96° С	Холодная

**Емкости, Цистерны, Трубопроводы - предложение Novadan
общее время 38 минут**

Предварит. промывка	Кислотная CIP	Промывка	Дезинфекция	Промывка
3-5 мин	20 мин ACIDAN 0,8 %	3-5 мин	5 мин 0,2-0,3 % OXIDAN EXTRA	3 мин
Холодная	60-65°C	Холодная	Холодная	Холодная

- Переход на однофазовый процесс мойки предлагаемый NOVADAN даёт в конечном итоге уменьшение общего потребления моющих средств, в связи с резким снижением потребления моющих средств связанных с отдельными процессами.
- Минимизация затрат времени на подогрев жидкостей для CIP, сокращение общего времени процедуры мойки, а также снижение потребления горячей воды обеспечивают существенную экономию.

