



—YOUR FIRST PARTNER IN FOOD SAFETY

PRODUKTKONCEPT

Livsmedelsapplikationer 2010/2011



www.iwab.se

VD HAR ORDET

INNEHÅLL

2. VD HAR ORDET
3. 3M PETRIFILM ODLINGSPLATTOR
4. HYGIENKONTROLL
5. FUMISPORE OPP - RÖKDESINFEKTION
6. ENZYMATISK BIOFILMSBORTAGNING
7. KOMBINERAD RENGÖRING/DESINFEKTION
8. PROCESSHJÄLPMEDEL OCH SERVICE

Kontaktuppgifter

Backa Bergögata 5
SE-422 46 Hisings Backa
Sweden
Tel: +46 (0) 31 742 95 60
Fax: +46 (0) 31 52 70 75
Webbplats: www.iwab.se
E-post: info@iwab.se

Denna broschyr finns i såväl tryckt som elektroniskt format. Vi vill värna om miljön och ber dig tänka efter innan du skriver ut den elektroniska versionen.

Indevex Watertech AB:s affärsidé är att samla kompetens och produkter för att erbjuda en heltäckande lösning för livsmedelsföretag:

Monitor - produkter och tjänster för övervakning och kontroll av livsmedelshygien och kvalitet.

Take Action - åtgärdsprodukter skräddarsydda för applikationer inom livsmedelsindustri.

Improve - processhjälpmedel.



© Indevex Watertech AB 2010

IWAB har nu åtta år bakom sig och vi har etablerat oss väl på hela den Nordiska livsmedelsmarknaden med våra kundanpassade processutvecklingsprodukter och analyshjälpmedel.

Vi ser att våra kunders behov inom detta område förändras successivt och vi har under de senaste åren noterat några trender som vi försöker matcha med nya lösningar:

- Livsmedelstillverkarna utsätts för en allt hårdare internationell konkurrens och är ständigt på jakt efter effektivitetsförbättringar.
- En långsiktigt hållbar utveckling ställer krav på bättre resursanvändning, lägre energiförbrukning, återanvändning av processkemikalier och vatten.
- Pendeln svänger tillbaka - en klokare balans mellan outsourcing och nyttjande av interna resurser för hygien- och produktkontroll.

Ett sätt att lyckas med affärsutveckling är att vara lyhörd för nya behov, men också att kunna bryta mönster. I detta sammanhang har vi valt en något annorlunda affärsmodell genom att kombinera ett brett know-how inom såväl processförbättring som analyshjälpmedel för livsmedelssektorn. Detta är för oss en logisk kombination, eftersom utvärdering av utförda processförändringar kräver pålitliga och effektiva mätverktyg. I denna broschyr har vi lyft fram ett axplock av

våra produkter och hur de används hos några av våra kunder idag.

En annan viktig faktor för dig som kund är tillgången till vårt utvecklingslaboratorium i Hisings Backa. Detta är en viktig pusselbit i vår affärsmodell som saknar motstycke i branschen. I laboratoriet ingår en mikrobiologisk och en kemisk del, vilka används för kundsupport, produktanpassningar och produktutbildningar.

Lågkonjunkturen har inte drabbat livsmedelssektorn lika hårt som till exempel verkstadsindustrin, men vi märker att investeringsviljan inom livsmedelsindustrin i de Nordiska länderna är något lägre och man vårdar sin kassa. Ett uttryck för detta ser vi framförallt i Danmark, där man utlokaliserar en stor del av den danska köttindustrin till bland annat Tyskland och Polen för att sänka produktionskostnader och trimma balansräkningen.

Vår ambition är att regelbundet använda denna typ av broschyr för att visa på nya produkter och applikationer inom området livsmedelssäkerhet och livsmedelshygien och därmed bidra med inspiration och verktyg i arbetet med ständiga förbättringar.



Jan-Olof Lundin
VD

3M™ PETRIFILM ODLINGSPLATTOR



3M™ Petrifilm

För att säkerställa god livsmedelshygien och säkra livsmedelsprodukter utförs rutinmässigt analyser för att fastställa dess mikrobiella status. Analys av såväl produktförstörande som sjukdomsframkallande mikroorganismer görs traditionellt med hjälp av petriskålar innehållande näringsagar som gynnar tillväxt av olika typer av mikroorganismer och möjliggör kvantifiering.

Några av de upplevda begränsningarna med traditionell teknik med petriskålar är bland annat den tidskrävande beredningen av näringslösningar och tillhörande kvalitetskontroller.

Petriskålar kräver dessutom stort utrymme i både lager och inkubatorer och genererar stora mängder avfall.

3M™ Petrifilm ersätter traditionell mikrobiologisk analys på petriskålar genom sin unika utformning och har följande egenskaper:

- Färdig att använda, tunna filmer med lång hållbarhet och som tar liten plats.
- Frigör tid på laboratoriet som kan användas för effektivare kvalitetskontroll.
- Lätta att hantera och ger små mängder avfall.
- Kvalitetskontrollerade och globalt validerade för olika livsmedelsanalyser (bl a ISO, NordVal, AFNOR och AOAC).

PRODUKTER

- AC - totalantal bakterier
- EB - Enterobacteriaceae
- CC - koliformer
- EC - koliformer/E-coli
- SEC - selektiv E-coli
- STX - Stafylokock auerus
- PEL - Listeria spp (miljö)



Helena Nielsen

Kvalitet och miljösamordnare
Ewerman AB

Varför använder du 3M™ Petrifilm?

“Vår ambition på driftslab är att snabbt och säkert kunna identifiera felaktigheter i råvaror, processutrustning och produkter för att omgående kunna åtgärda fel”. Det var därför naturligt att välja Petrifilm för våra mikrobiologiska analyser, främst för att vi kan göra fler tester per labtimmer än med traditionell teknik men också för att vi minskar avfallet och därmed miljöbelastningen. Det känns också tryggt att veta att produkten är validerad av flera internationella instanser bl. a. den Nordiska instansen NordVal”



Ewerman AB i Helsingborg är en ledande frukt- och grönsaksleverantör till restauranger, butik och storkök med en omsättning på ca en miljard kronor. Bolaget importerar frukt och grönt från hela världen och processar produkterna i Helsingborgsanläggningen med totalt ca 150 anställda. Ewermans koncept är att erbjuda sina kunder innovativa produkter och brett kunnande inom området frukt och grönt.

HYGIENKONTROLL



Anna Edman
Kvalitet & miljö
Spendrups AB

Varför valde ni 3M™ Clean-Trace ATP som hygienkontroll?

"Vi har valt att rutinemässigt kontrollera städresultatet med Clean-Trace ATP-teknik på kritiska ytor i vår produktionsanläggning. Här får vi svar direkt om utrustningen är korrekt rengjord eller inte. Vi får också en överblick över rengöringsdata och historik med trender genom dataprogrammet."



Spendrups AB

I dryckesföretaget Spendrups ingår förutom bryggerierna i Grängesberg och Vårby även Hellefors och Gotlands Bryggeri, Loka Brunn och Spendrups Vin. Varumärken Spendrup, Norrlands Guld, Mariestads, Heineken och Loka. Spendrups har idag ca 1 300 anställda och omsätter ca 2,7 MDKR.



3M™ Clean-Trace ATP-kontroll

Bristande hygienkontroll är en källa till allvarliga problem inom livsmedelssektorn. Otillräckligt rengjorda ytor innebär en ökad risk för återkontamination med förkortad hållbarhet och reklamationer som följd. Traditionell mikrobiologisk hygienkontroll tar lång tid (3-5 dagar) vilket begränsar åtgärdsalternativen vid problem och korrigering åtgärder hinner oftast inte utföras förrän produkterna redan nått kunden.

3M™ Clean-Trace ATP är ett system för snabb och säker hygienkontroll med mycket hög känslighet. Utrustad med senaste generationen mätteknik kan den

användas även vid mycket låga nivåer ATP, vilket möjliggör säker provtagning med hög repeterbarhet. Genom att skraddarsy en åtgärdsplan baserad på ATP-resultatet kan återkontamination minimeras och en effektivare produktionsstyrning uppnås.



3M™ Dipslide kontaktplattor

Ett komplement till 3M™ Clean-Trace ATP-kontroll av rengjorda ytor och processvatten är 3M™

Dipslide, mikrobiologiska kontaktplattor. Här ingår en serie långtidshållbara kontaktplattor, som är enkla att använda och att läsa av. Dipslide finns för det vanli-

gaste typer av hygienkontrollorganismer samt i flera kombinationsvarianter t ex total antal/jäst&mögel.

OMEGA Airsamplers

- aktiv mikrobiologisk luftkontroll

En god luftkvalitet i produktionslokaler är en viktig parameter för att undvika återkontamination på produkterna. Det traditionella sättet att kontrollera luften är att använda nedfallsplattor, som läggs ut och exponeras för luftmiljön. Ett vanligt problem är en låg reproducerbarhet av analysdata främst på grund av variationer i luftflöden under långa exponeringstider.

Med en luftprovtagare utförs provtagning snabbt på givna mängder luft, vilket ger kvantifierbarhet och hög reproducerbarhet. OMEGA Airsamplers är en robust portabel provtagare, som är enkel att använda och rengöra.



Omega Airsamplers

FUMISPORE OPP - RÖKDESINFEKTION



FUMISPORE OPP

FUMISPORE OPP är ett rökbaserat desinfektionsmedel, som är effektivt mot både bakterier och jäst/mögel. Röken sprids under 15 min tills den fyllt hela rummet, vilket gör att det aktiva ämnet effektivt kan desinficera såväl luft som alla de ytor röken kommer i kontakt med. Röken verkar enbart på mikroorganismer och är inte giftig för människor eller yttre miljö.

Genom att använda FUMISPORE OPP regelbundet kan du uppnå:

1. Reduktion av luftburna och svåråtkomliga kontamineringskällor, vilket minskar risken för återkontaminering på produkter samt förbättrar produktionsmiljön.
2. Effektiv ytdesinfektion utan någon kor-

rosiv verkan. FUMISPORE är kompatibel med material som används inom livsmedelsproduktion.

3. Desinfektion av ytor i produktions- och lagringslokaler utan att behöva efterskölja ytor som inte kommer i direktkontakt med produkt.

4. Minskade desinfektionskostnader. FUMISPORE OPP kräver inte närvaro av städpersonal.

Lokalen kan återanvändas ca 4 timmar efter att behandlingen startats. Om ventilationsmöjligheter inte finns att tillgå är röken helt försvunnen efter ca 8 timmar. FUMISPORE OPP är godkänd i ett flertal länder och används idag av många ledande Europeiska livsmedelstillverkare.

PRODUKTER

- FUMISPORE OPP 18g 15-30 m³
- FUMISPORE OPP 30g 25-50 m³
- FUMISPORE OPP 60g 50-100 m³
- FUMISPORE OPP 120g 150-300 m³
- FUMISPORE OPP 200g 250-500 m³
- FUMISPORE OPP 400g 500-1000 m³
- FUMISPORE OPP 1000g 1250-2500 m³



Lantmännen
Kronfågel

Mikael K Nilsson

Produktionsansvarig
Lantmännen Kronfågel AB

Hur använder ni FUMISPORE OPP idag?

"Med FUMISPORE har vi fått ett utmärkt komplement till ytor som är svåra att bemästra med enbart traditionell rengöringsteknik.

Under de år vi har använt oss av rökdesinfektion, har resultaten visat att vi kan begränsa den icke önskade bakteriefloran i hela vår produktionsmiljö och därmed också minska risken för att dessa bakterier sprids till våra produkter".



Lantmännen Kronfågel AB är Nordens största producent av frysta, färska och förädlade kycklingprodukter och ingår som ett av affärsområdena i Lantmännenkoncernen. Tillverkning i Sverige sker i Kristianstad och i Vallåsa. Kända varumärken är det egna varumärket Kronfågel, Ivars Kyckling och Stinas kyckling samt Danpo i Danmark. Kronfågel lägger stor vikt vid matsäkerhet och etik.

ENZYMATISK BIOFILMSBORTTAGNING



Thomas Trogen

Teknik- och processutveckling
Abba Seafood AB div Skaldjur

Hur använder ni ANIOSTERASE?

"Vi fann ett behov av att avlägsna biofilm i svåråtkomliga CIP-system som är känsliga för aggressiva kemikalier. Genom enzymbehandling med Aniosterase har vi uppnått en effektiv rengöring utan negativ påverkan på känslig processutrustning."



Abba Seafood AB är ett av de ledande livsmedelsföretagen i Sverige med kända varumärken som Abba, Kalles och Grebbestad. Företaget som ingår i den norska Orklakoncernen omsätter årligen ca 1 miljard svenska kronor och har cirka 350 anställda.



Problemet med svåravlägsnad biofilm inom livsmedelsindustrin är ett väl dokumenterat område. Biofilmen, som är ett tunt, 0,1-1 mm skikt, anlagras och fäster mycket starkt på till exempel rostfria processytor.

Biofilmen utgörs av biologiskt material, proteiner, polysackarider och fett av animaliskt och vegetabiliskt ursprung, som innesluter mikroorganismer (bakterier, jäst/mögel). Dessa kan sedan, vid otillräcklig rengöring, "läcka ut" och kontaminera de livsmedel som processas, vilket kan leda till förkortad hållbarhet på produkterna eller infektion av sjukdomsalstrande mikroorganismer.

Sammantaget ser vi att biofilm orsakar förkortad hållbarhet och reklamationer på grund av kontaminering av mikroorganismer som läcker ut från biofilmen.

Detta ger oplanerade driftsstopp för demontering och rengöring som orsakar produktionsbortfall och minskad lönsamhet. Detta leder till ökade underhållskostnader i samband med extra rengöring och demontering av produktionsutrustningen.

ANIOSTERASE är en serie enzymatiska rengöringsmedel som har utvecklats för att lösa olika typer av biofilm inom livsmedelssektorn och finns för såväl öppen rengöring (ANIOSTERASE SV), som för slutna CIP-system (ANIOSTERASE CIP BIOBURD) och används periodvis vid biofilmproblem eller i preventivt syfte enligt utprovade behandlingsprogram.

Gemensamt för ANIOSTERASE-produkterna är att de innehåller olika enzym (proteas, amylas, lipas), som bryter ned biofilmens proteiner, polysackarider och fett på ett effektivt och skonsamt sätt. Produkterna är neutrala/lågalkaliska, icke giftiga och biologiskt nedbrytbara.

PRODUKTER

ANIOSTERASE SV

Lågalkaliskt enzymatiskt rengöringsmedel för behandling av öppna ytor. Spädes till 1-3% i vatten för skumning eller dopning (max 45°C). Kontakttid 30-60 min.

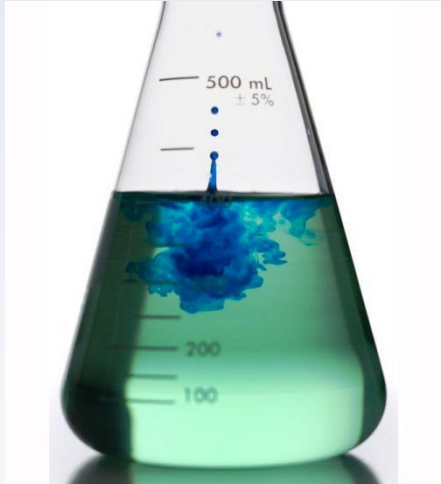
ANIOSTERASE CIP Bioburd

pH neutralt enzymatiskt rengöringsmedel för behandling av CIP-system. Brukslösning 1-3% i vatten (max 45°C). Kontakttid 8-12 tim.



Biofilm som bildas på en yta är normalt inte synbar för ögat, men kan spåras med hjälp av t ex UV-ljus.

KOMBINERAD RENGÖRING & DESINFEKTION



God livsmedelskvalitet och livsmedelshållbarhet har en direkt koppling till effektiv rengöring och desinfektion av processytor och lokaler. Städningen är tidskrävande och utförs ofta under kostsamma kvälls- eller nattskift, vilket gör den till ett moment som ständigt är ifrågasatt. Många företag upplever att de nått gränsen för hur mycket städarbetet kan minskas utan att orsaka problem som:

- Kontaminerade produkter.
- Kundreklamationer.
- Dyra oplanerade produktionsstopp och storstädningar.

Den totala städkostnaden i en livsmedelsanläggning beräknas normalt bestå av ungefär 90% arbetskostnader och 10% kemikaliekostnad. Genom att utföra ren-

göring och desinfektion i ett steg i stället för två, inklusive tillhörande sköljning, kan den totala städkostnaden minskas med upp till 30%. Med en årlig städkostnad på 1 500 000 kr innebär detta en besparing på 450 000 kr per år. Detta ger möjlighet att spendera mer tid åt produktion och att omdirigera resurser till företagets kärnverksamhet.

Kombinationprodukterna är fria från klor eller andra oxiderande medel och innehåller en nyutvecklade tensidupp-sättning, som ger högeffektiv rengöring speciellt anpassad för livsmedelsindustri. Den aktiva desinfektionssubstansen är baserad på en tertiär amin som ger låg inverkan på miljön och har ett brett och väldokumenterat avdödningsområde.

Genom att använda kombinationprodukter vid den rutinmässiga rengöringen sparas värdefull städ-tid, vattenförbrukning och kemikaliehantering.



PRODUKTER

Alacanos SF20B (skummande)

Högalkaliskt lutbaserat kombinationsmedel anpassat för hårt belastad utrustning och lokaler.

Aniosteril DDN (skummande)

Lågalkaliskt tensidbaserat kombinationsmedel anpassat för normalt belastad utrustning och lokaler.

Detergacid (skummande)

Surt fosforsyrabaserat kombinationsmedel för avkalkning och desinfektion i ett steg.

Aniosteril EAS+ (lågskummande)

pH-neutralt desinfektionsmedel för CIP-behandling, kompatibelt med sura och alkaliska CIP-rengöringsmedel.



Johan Ottenborn

Inköpsansvarig
Jakobsdals Charkuteri AB

Varför använder ni kombinationsrengöringsmedel?

"Vi har valt IWAB:s kombinationsmedel Alacanos SF 20B, där vi skummar och desinficerar i ett steg. Städ-tiden har kunnat minskas rejält och vi sparar dessutom halva vatten- och avloppsvolymen-en viktig miljöfördel utöver den förbättrade produktiviteten."



Jakobsdals Charkuteri AB är en ledande tillverkare av smörgåspålägg med varumärken som Bror Jakob och Mor Matildas skinka. Familjeföretaget Jakobsdals Charkuteri i Göteborg har ett sjuttio-tal medarbetare. Bolaget poängter engagemang och innovationsförmåga och har visat prov på detta genom ett flertal vinster i Chark-SM och Innovations-SM.

PROCESSHJÄLPMEDEL

SERVICE & UTBILDNING

Labservice

Utvecklingslaboratoriet i Hisings Backa är ett kemiskt/mikrobiologiskt lab, som också används för olika serviceuppdrag t ex:

- Mikrobiologisk artbestämning och typning av bakterier.
- Stabilitets- och hållbarhetsstudier på livsmedel.
- Utvärdering av rengöringseffekt och desinfektionseffekt
- Luftprovtagningsanalys.



- Hygienkontroll i samband med anpassning av rätt driftsbetingelser vid t ex rökesinfektion med FUMISPORE.

Utbildning

Utbildning utgör en viktig del i hur man skall kunna tillgodogöra sig och förstå nyttan med den nya och effektivare tekniken. Viktiga inslag i utbildningen är:

- Utbildning i livsmedelshygien och verktygen luftprovning, rengöringskontroll med ATP-teknik och andra snabbtester.
- Mikrobiologisk provtagning, analys- och resultatolkning.
- Grunderna inom livsmedelsmikrobiologi.



CECURE -sköljmedel för slaktkyckling

Under 2006 antogs en ny EU-förordning (nr. 853/2004) som tillåter kycklingslakterierna att använda testade och godkända antimikrobiella medel för att begränsa problemet med bakteriekontaminering på slaktkropparna.

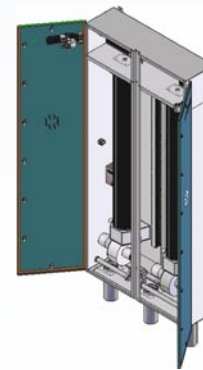
Cecure är ett klorfritt sköljmedel, som utvecklats för denna applikation och som blivit godkänt av FDA för användning på slakterierna i USA. IWAB har tillsammans med sin partner i USA, Safe Foods ansökt om EU godkännande för Cecure för denna applikation, men utvärderingsprocessen tar tid och ännu har inget medel blivit EU-godkänt.

Cecure har nu testats av några slakterier inom EU och testresultaten visar på effektiv bakterieavdödning på ytan av kycklingkropparna, som förutom en förlängd hållbarhet på produkten också säkerställer att risken minskar för matförgiftningar av typ Salmonella och Campylobakter.

FreshLight - UV-behandling av grumliga lösningar

Inom livsmedelsindustrin används UV-behandling främst för att desinficera luftmiljön och ytor i vissa kritiska processmiljöer och för desinfektion av "rent processvattnet". Övriga grumliga och partikelinnehållande processvätskor kan inte UV-behandlas eftersom UV-ljuset inte tränger genom vätskan.

FreshLight 220 UV-system löser ovan nämnda problem och kan med fördel användas för desinfektion av grumliga lösningar av typ kött- och fiskmarinader, saltlake och andra processvätskor där man önskar hålla nere bakterietillväxten. FreshLight-tekniken bygger på en patenterad genomflödescell som gör det möjligt att



kontinuerligt behandla t ex en marinadlösning så att dess bakteriehalt hålls på en så låg nivå att produktkontamination undviks oavsett hur länge marinadlösningen används under dagen. Detta leder till produktivets- och miljöördelar genom minskad kassaktion av marinadlösning och färre produktionsstopp på grund av tömning och rengöring av systemet.

kontinuerligt behandla t ex en marinadlösning så att dess bakteriehalt hålls på en så låg nivå att produktkontamination undviks oavsett hur länge marinadlösningen används under dagen. Detta leder till produktivets- och miljöördelar genom minskad kassaktion av marinadlösning och färre produktionsstopp på grund av tömning och rengöring av systemet.

LCB 305 SRI - sköljmedel för hårdost

Antimögelbehandling av långtidslagrad hårdost har traditionellt skett genom sköljning med antibiotikamedlet Natamycin. Metoden har ifrågasatts på grund av risken för utvecklingen av antibiotikaresistenta bakterier.



IWAB har utvecklat ett antibiotikafritt ostsköljmedel, LCB 305, baserat på alkohol och sorbinsyra som ger både direkt- och långtidseffekt.

Med detta processhjälpmiddel säkras ostens hållbarhet utan att använda antibiotika som annars riskerar överföras till konsumenten och till yttre miljön.