



PROQUIMIA
www.proquimia.com

CONTROL MICROBIOLÓGICO DE AIRE COMPRIMIDO

En base a la normativa ISO 8573-1:2010

La calidad microbiológica del aire comprimido en la industria alimentaria es un parámetro muy importante para la calidad de los alimentos.

El aire comprimido entra en contacto con los alimentos de forma directa (transporte, mezclado, envasado) o indirecta (secado, transporte, uso del material y de los equipos neumáticos en la planta de producción).

Además, en determinados sectores, como la industria láctea o la de los helados, puede llegar a formar parte de la composición de los alimentos.

¿CÓMO AFECTA UN AIRE COMPRIMIDO DE MALA CALIDAD AL PRODUCTO Y A LA EMPRESA?

- **Contaminación** del producto con aceite, partículas o agua.
- **Humidificación** de la materia prima o del producto.
- Proliferación de **mohos** y **bacterias**.
- **Productos defectuosos** y **retirada** de productos **del mercado**.
- **Desgaste, oxidación** y **corrosión** de las instalaciones, herramientas e instrumentación.
- **Aumento** de los **costes de producción** y del volumen de **residuos** y **mermas**.
- Daños en la **reputación** de la compañía.



NUESTRO SERVICIO

- Servicio de control de hasta cinco puntos con equipo específico.
- Informe de resultados de aerobios totales y hongos según ISO 8573-1:2010.



Consultar condiciones del servicio con su
Agente Técnico de Ventas



www.proquimia.com



Sistema de
Gestión
ISO 9001:2015
ISO 14001:2015
ISO 45001:2018



www.tuv.com
ID 9105063495