

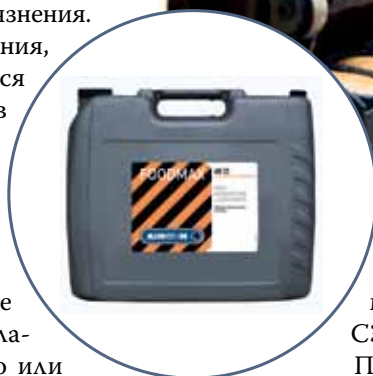
AIMOL-M FOODMAX® СООТВЕТСТВУЕТ ТРЕБОВАНИЯМ ХАССП!

В настоящее время на пищевых предприятиях России внедряется система ХАССП – система управления безопасностью пищевой продукции, обеспечивающая контроль за всеми процессами производства, хранения и реализации продукции пищевой промышленности с целью устранения вероятности возникновения опасных ситуаций.

Основное предназначение системы ХАССП – это уменьшение рисков, которые могут быть вызваны всевозможными проблемами с безопасностью пищевой продукции, т. е. это достаточно эффективный инструмент управления, главной функцией которого является защита производственных процессов от микробиологических, биологических, физических, химических и других рисков загрязнения.

Что касается химических рисков загрязнения, то в перечне основных опасностей, уделяется внимание и попаданию смазочных материалов с оборудования. Во многих случаях вероятность контакта пищевых продуктов и смазочных материалов во время производства очень велика, а в некоторых и неизбежна: например, в кондитерской отрасли. Поэтому, следует обратить пристальное внимание на используемые смазочные материалы, которые должны обладать пищевыми допусками для случайного или прямого контакта с пищей: NSF и InS.

AIMOL-M – голландский бренд смазочных материалов для индустриального сектора. В ассортимент AIMOL-M входит специальная линейка для пищевой отрасли AIMOL-M Foodmax®, продукты которой обладают пищевыми европейскими (InS) и американскими (NSF)



сертификатами, а также, необходимыми российскими сертификатами и СЭЗ.

Применение продуктов AIMOL-M Foodmax® на оборудовании пищевого предприятия безопасно, а соответствие требованиям и принципам ХАССП подтверждено органами по сертификации! AIMOL-M Foodmax® соответствует требованиям ХАССП! ●

По материалам компании ООО «Аймол Лубриканс»

КНИЖНАЯ ЛАВКА

«Функциональные пищевые ингредиенты и добавки в производстве кондитерских изделий» // Г. О. Магомедов, А. Я. Олейникова, И. В. Плотникова, Л. А. Лобосова. – Гиорд. 2014. – 440 с.

В книге обобщены сведения о различных функциональных пищевых ингредиентах и добавках, используемых для повышения пищевой и снижения энергетической ценности кондитерских изделий, даны их классификация, химический состав и физико-химические свойства. Представлены современные структурные схемы производства различных видов кондитерских изделий, особенности технологии при использовании нетрадиционного отечественного сырья, приведены рецептуры кондитерских изделий с наиболее перспективными функциональными ингредиентами и добавками. Учебное пособие предназначено для студентов, а также будет полезно аспирантам, преподавателям вузов, специалистам кондитерских предприятий.

