



5-LOG Pasteurisation

Lebensmittelrückrufe aufgrund des Verdachts auf mikrobiologische Risiken führen bei Verbrauchern zu Unsicherheit und bei Anbietern zu Reputationschäden. Die Patiswiss bietet mit ihrer Pasteurisationsanlage die Möglichkeit, pathogene Keime wie Salmonellen oder E. Coli in landwirtschaftlich geernteten Rohstoffen um 99.999 % (5-LOG) zu reduzieren und leistet damit einen wichtigen Beitrag zur Lebensmittelsicherheit.

Seamless 5-LOG Processing

Als weltweit erster Anbieter bietet Patiswiss eine Pasteurisationsanlage mit integriertem Röster und der Möglichkeit zur nahtlosen internen Weiterverarbeitung. Das Pasteurisieren erfolgt dabei über ein vollautomatisiertes Vier-Kammern-Prinzip und garantiert höchste Lebensmittelsicherheit, präzise und produktspezifische Einstellungen sowie eine lückenlose Rückverfolgbarkeit.

Ihre Vorteile:

- Lebensmittelsicherheit maximieren
- Reputationschäden durch Rückrufe vermeiden
- Keine sensorische, geschmackliche Veränderung des Produkts
- Für Bio-Rohstoffe geeignet
- Einsparung Transportkosten und CO₂-Ausstoss sowie Zeitgewinn durch interne Weiterverarbeitung
- Positiven Einfluss auf Haltbarkeit der Rohware
- Gewährleistete Rückverfolgbarkeit

1



Vorwärmen

Durch das Vorwärmen mit trockener Luft benötigt die Rohware im nächsten Prozessschritt weniger Energie.

2



Pasteurisieren

Das thermische Sattedampfverfahren ist besonders schonend für Lebensmittel und bewirkt weder sensorische noch geschmackliche Veränderungen am Produkt. Eine Reduktion von pathogenen Keimen um 99.999 % (5-LOG) wird gewährleistet. Wir bieten die Dienstleistung Pasteurisation auch als Lohnauftrag an.

3



Rösten

Das direkte Rösten in den Bins ermöglicht ein gleichmässiges Rösten, verhindert Produktbeschädigungen und spart zusätzliche Energie dank der Nutzung der Grundtemperatur durch das Pasteurisieren.



Nahtlose Weiterverarbeitung

Je nach Bedarf kann die Rohware in einem nächsten Schritt karamellisiert, schokoliert, gewürzt oder zu Halbfabrikaten wie Massen, Pasten oder Cremes weiterverarbeitet werden.



Kontakt

Haben Sie Fragen zu unserer Dienstleistung Pasteurisation oder möchten das Angebot in Anspruch nehmen und damit die Produktsicherheit Ihrer Rohwaren erhöhen?

Patiswiss AG
Klärstrasse 1, 4617 Gunzgen
+41 62 209 66 00
verkauf@patiswiss.com
www.patiswiss.com