



SEAMLESS  
5-LOG  
PROCESSING

## Pasteurisation 5-LOG

Les rappels de produits alimentaires en raison du soupçon de risques microbiologiques sont source d'insécurité chez les consommateurs et de dommages en termes de réputation chez les fournisseurs. Avec son installation de pasteurisation, Patiswiss offre la possibilité de réduire de 99.999% (5-LOG) les germes pathogènes tels que les salmonelles ou les E. Coli présents dans les matières premières récoltées dans l'agriculture et contribue ainsi dans une large mesure à la sécurité alimentaire.

### Seamless 5-LOG Processing

Patiswiss est le premier fournisseur au monde à disposer d'une installation de pasteurisation avec torréfacteur intégré, laquelle permet un traitement interne continu. À cet égard, la pasteurisation est effectuée au moyen d'un système à quatre chambres entièrement automatisé et garantit une excellente sécurité alimentaire, des réglages précis et spécifiques aux produits ainsi qu'une traçabilité sans faille.

### Vos avantages:

- Sécurité alimentaire maximale
- Minimisation des dommages en termes de réputation suite à des rappels
- Pas de modification sensorielle ou gustative du produit
- Convient aux matières premières bio
- Réduction des frais de transport et des émissions de CO<sub>2</sub> couplée à un gain de temps grâce au processus de transformation interne
- Effet positif sur la durabilité du produit brut
- Traçabilité garantie

1



### Préchauffage

Grâce au préchauffage à l'air sec, le produit brut a besoin de moins d'énergie durant l'étape du processus suivante.

2



### Pasteurisation

Le procédé thermique à vapeur saturée est particulièrement délicat pour les aliments et n'engendre aucune modification sensorielle ou gustative du produit. Une réduction de 99.999% (5-LOG) des germes pathogènes est garantie. Nous proposons notre service de pasteurisation également à façon.

3



### Torréfaction

La torréfaction est effectuée directement dans les récipients, ce qui permet d'obtenir une torréfaction régulière, d'éviter un endommagement du produit et d'économiser de l'énergie grâce à l'utilisation de la température de base garantie par la pasteurisation.



### Traitement continu

Dans une prochaine étape, les produits bruts peuvent, selon les besoins, être caramélisés, enrobés de chocolat, épicés ou transformés en produits semi-finis comme des masses, des pâtes ou des crèmes.



### Contact

Vous avez des questions sur notre service de pasteurisation ou aimeriez profiter de l'offre afin d'augmenter la sécurité de vos produits bruts?

**Patiswiss SA**  
Klärstrasse 1, 4617 Gunzgen  
+41 62 209 66 00  
commande@patiswiss.com  
[www.patiswiss.com](http://www.patiswiss.com)