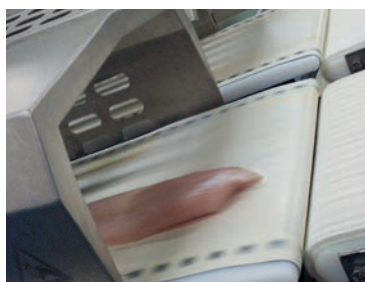


Bandes esbelt **AM** Antimicrobes et Antibiofilms

Réduction de plus de 99% de la croissance microbienne d'un large spectre de bactéries* (LISTERIA, SALMONELLE, ESCHERICHIA COLI, ...).

Pleinement efficaces pendant toute la durée de vie de la bande.
Elles contribuent à une meilleure gestion du système **HACCP**.

esbelt.com





Bandas esbelt AM

La gamme de **bandes antimicrobiennes esbelt AM** représente une aide importante pour les entreprises du secteur alimentaire afin de garantir la sécurité des aliments transformés, notamment lorsque la vie utile est l'une des propriétés stratégiques de l'aliment. Son principe actif antimicrobien n'est pas bactéricide mais bactériostatique. Sa fonction est d'empêcher que la bande rajoute de la charge microbienne au produit transporté.



AVANTAGES

Inhibe la formation de Biofilms.



BÉNÉFICES

DÉSINFECTION PLUS EFFECTIVE (en maintenant les protocoles de nettoyage et d'assainissement).

Elles réduisent la croissance microbienne à plus de 99%. Efficacité élevée face à un très large spectre de bactéries et autres microbes (Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Listeria monocytogenes, Salmonella enteritidis...).



Évitent que la bande soit un foyer de contamination et que la durée de vie annoncée de l'aliment soit mise en danger.

Pleinement efficaces pendant toute la durée de vie de la bande. Notre composant innovateur AM est incorporé dans la formule même de la bande, et en ce sens il continue d'agir si le revêtement s'abîme ou souffre de fissures ou coupures.



ELLES ÉVITENT LES REMPLACEMENTS PRÉMATURÉS ET PERMET DONC UNE ÉCONOMIE DE TEMPS ET D'ARGENT

Contrairement aux ions d'argent utilisés par d'autres fabricants, notre composant AM n'est pas hydrosoluble.



ELLES MAINTIENNENT LEUR EFFICACITÉ EN RÉSISTANT AUX PLUS STRICTS CONTRÔLES DE NETTOYAGE.

Offre une sécurité supplémentaire face aux audits et contrôles.



ELLES RENFORCENT LES MESURES PRÉVENTIVES associées au concept HACCP.

Tissus Waterproof ou avec imprégnation.



EFFET BARRIÈRE FACE À L'HUMIDITÉ, AUX FLUIDES ET SALETÉS.

Notre composant AM est conforme à la législation en vigueur en matière de migration chimique.



Elles ne diminuent pas la charge bactérienne du produit transporté mais empêchent que ladite charge augmente en étant en contact avec la bande. **Elles n'affectent pas le produit alimentaire ni sa composition.**

Évite l'utilisation d'équipements de désinfection par UV sur les convoyeurs.



La mise en place de ces lampes **implique des économies d'investissement, de maintenance et d'énergie.**



Principales caractéristiques

- Bandes transporteuses et de process avec propriétés antimicrobiennes.
- Excellente résistance aux huiles et aux graisses.
- Flexibilité longitudinale élevée (travail au sabre)
- Qualité alimentaire certifiée FCA , Règlement EU 1935/2004 et Règlement EU 10/2011.
- Coût très compétitif.

Témoignage: Usine de transformation avicole

Type de bande	Application	Durée du test*	Résultat de la croissance bactérienne
CLINA PREMIUM AM	Transport de filets de poulet	13h par jour, 5 jours par semaine, pendant 7 mois	Staphylococcus aureus: réduction de 99,79 % Escherichia coli: réduction de 99,69 % **Listeria monocytogenes: réduction de 99,97%

* Chaque jour est sujet à un strict protocole de nettoyage et désinfection. Contrôle microbiologique régulier de charge bactérienne de la bande dans un Laboratoire externe.

** Résultat obtenu après 2 mois de test.

Méthode d'essai

L'existence de conditions particulières dans chaque entreprise fait que l'on recommande des vérifications in situ de l'effectivité antibactérienne des bandes. L'utilisation de plaques RODAC, écouvillons de surfaces et similaires, sont des méthodes très pratiques à l'échelle d'une usine, mais elles ne permettent pas d'éviter un certain degré aléatoire en ce qui concerne les résultats. De plus, les biofilms ne peuvent pas être détectés avec des techniques qui ne peuvent pas les enlever. C'est pour cela **qu'esbelt** recommande la réalisation occasionnelle de tests sur des échantillons de bande usagée, dans un laboratoire externe avec de l'expérience dans l'application des normes ISO 22196 (international), ASTM E 2149 (américaine), ou JIS Z 2801 (japonaise). Pour que le test porte sur l'efficacité antimicrobienne (et non sur celle du nettoyage) **esbelt** recommande que la bande testée ait un morceau AM et un autre non AM, et que l'on compare les échantillons des deux morceaux.





Le compte rendu de l'OMS signale que 420.000 personnes meurent chaque année suite à des maladies transmises par l'alimentation.

Le plus grand retrait de viande au Canada: accord de 4 millions de dollars américains suite aux poursuites judiciaires pour viande contaminée d'une importante entreprise alimentaire.

17 Juillet 2015



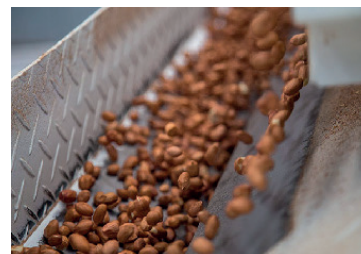
L'action collective présentée contre l'entreprise canadienne de conditionnement de viande, pour la contamination par Escherichia Coli O157:H7 de la viande transformée dans son site, s'est soldée par la fermeture de celui-ci et par une amende de 4 millions de dollars américains sur ordre de l'Agence Canadienne d'Inspection des Aliments en 2012.

Cette entreprise a retiré plus de 1,8 millions de kilos de viande contaminée au Canada et aux Etats-Unis

L'une de ses usines a été vendue en 2013.

L'ex président d'une entreprise de cacahuètes est condamné à 28 ans pour épidémie de salmonelle.

21 Septembre 2015



L'ancien propriétaire d'une entreprise de cacahuètes américaine, a été condamné à 28 ans de prison ce Lundi pour l'envoi à des clients de manière consciente, de cacahuètes contaminées à la salmonelle, suite auquel 9 personnes sont mortes et plusieurs centaines sont tombées malades.

La contamination dans le site de ladite entreprise est l'une des plus importantes de l'histoire des Etats-Unis. Le juge a condamné les responsables à 20 ans de prison.

esbelt

Sociétés du groupe esbelt:

● Esbelt, S.A.

Provença, 385
08025 Barcelona
Spain
Tel. +34-93 207 33 11
www.esbelt.com
esbelt@esbelt.com

Esbelt GmbH

Habichtweg 2
41468 Neuss
Germany
Tel. +49-2131 9203-0
www.esbelt.de
info@esbelt.de

Esbelt Corporation

13975 Riverport Place - Suite 105
Maryland Heights, MO 63043
USA
Tel: +1-636 294 3200
www.esbelt.us
esbelt@esbelt.us

Esbelt SAS

190 Av. du Roulage / ZA du Roulage
32600 Pujaudran
France
Tel. +33-5 42 54 54 54
www.esbelt.fr
esbelt@esbelt.fr

Esbelt ApS

Agerhatten 16B - Indgang 2
DK-5220 Odense SØ
Denmark
Tel. +45 70 20 62 09
www.esbelt.dk
esbelt@esbelt.dk