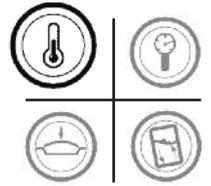


Validation de VS/VP



Assurez le traitement thermique de vos produits

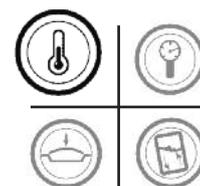
- Définition du point froid dans votre produit
- Choix de l'instrumentation adaptée à vos contraintes
- Adaptation du barème pour l'atteinte des valeurs pasteurisatrice / stérilisatrice



VALIDÉ



Validation de VS/VP



Assurez le traitement thermique de vos produits

Objectif

Fournir un **barème industriel validé** avec édition d'un rapport de mesures, test en pleine charge et produits réels

Méthodologie

Évaluation sur site : suivi instrumenté avec le barème habituel et un autoclave en pleine charge

Phase de tests :

- modification de cycle
- suivi et analyse des résultats

Processus de validation :

- contrôle des qualités organoleptiques
- vérification de l'atteinte de vos cibles par multiplication des points de mesure

Engagements

Mise en place rapide des aménagements

Intégrité garantie de vos emballages

Préconisations méthodologiques assurant la reproductibilité des performances

