



CONFINDUSTRIA EMILIA

AREA CENTRO

Le imprese di Bologna,
Ferrara e Modena

Riferimenti

d.marostica@confindustriaemilia.it

[Brand ed Eventi](#)

Giovedì, 28 settembre 2023 - ore 16,00

"Associati per Associati": incontro "Una nuova frontiera per la riduzione della carica batterica nelle attrezzature produttive nell'industria alimentare senza l'utilizzo di biocidi e in totale assenza di contaminanti"

Aquasol vi invita a partecipare al webinar: "Una nuova frontiera per la riduzione della carica batterica nelle attrezzature produttive nell'industria alimentare senza l'utilizzo di biocidi e in totale assenza di contaminanti".

Aquasol Food (99,83% di acqua pura e 0,17% di idrossido di potassio ionica) è un'innovazione molto importante perché permette la pulizia tecnica ed il degrassamento di tutto ciò che è a contatto con gli alimenti in assoluta assenza di tensioattivi, solventi o contaminanti chimici. Con pH 12,3 - 12,5 esercita un'azione di riduzione della carica batterica (abbatte Coli, Salmonelle, Listeria ecc...) sulle superfici a contatto con gli alimenti e questo permette di sanificare adeguatamente le attrezzature. Non è corrosivo ed è perfettamente in linea con le norme HACCP.

La partecipazione all'incontro è gratuita. Per iscriversi cliccare qui: [ISCRIVITI ORA](#)

Uffici Interessati: Acquisti, Amministrazione, Direzione e gestione strategica, Personale e risorse umane, Produzione, Qualità, Sicurezza e ambiente

Argomenti: COMUNICAZIONE, Comunicazione - Varie

EVENTO PUBBLICO

Dove:
Webinar - -

[salva nel tuo calendario l'evento presso Webinar](#)

All'interno dell'iniziativa "Associati per Associati" promossa da Confindustria Emilia Area Centro

Aquasol ha il piacere di presentarvi il Webinar dal titolo:

**UNA NUOVA FRONTIERA
PER LA RIDUZIONE DELLA CARICA BATTERICA
NELLE ATTREZZATURE PRODUTTIVE NELL'INDUSTRIA ALIMENTARE
SENZA L'UTILIZZO DI BIOCIDI
E IN TOTALE ASSENZA DI CONTAMINANTI**

Aquasol Food (99,83% di acqua pura e 0,17% di idrossido di potassio ionica) è un'innovazione molto importante in quanto permette la pulizia tecnica ed il degrassamento di tutto ciò che è a contatto con gli alimenti in assoluta assenza di tensioattivi, solventi o contaminanti chimici.

Con pH 12,3 - 12,5 esercita un'azione di riduzione della carica batterica (abbattendo Coli, Salmonelle, Listeria ecc...) sulle superfici a contatto con gli alimenti e questo permette di sanificare adeguatamente le attrezzature. Non è corrosivo ed è perfettamente in linea con le norme HACCP.



A chi ci rivolgiamo

Titolari - RSPP - Responsabili Qualità - Dirigenti e Responsabili di produzione

il Webinar si terrà

Giovedì 28 settembre 2023, alle ore 16,00

Interverranno:

Andrea Grupponi - CEO di AQUASOL S.r.l.

Prof. Marco Tassinari - Dip. Scienze Mediche Veterinarie Università di Bologna e Consulente Zootecnico

Prof. Andrea Serraino - Professore Ordinario Ispezione degli Alimenti di origine Animale - Scienze Mediche Veterinarie Università di Bologna

[Scarica il programma dell'incontro \(1.23 MB\).](#)