**Riferimenti**

**d.marostica@confindustriaemilia.it**

[Brand ed Eventi]

**INCONTRO RINVIATO**
**Venerdì, 9 giugno 2023 - 16,00**

## RINVIO incontro "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"

Vi informiamo che per motivi organizzativi il webinar organizzato da Aquasol **è stato RINVIATO** e verrà riprogrammato nei prossimi mesi.

**Uffici Interessati**: Amministrazione, Direzione e gestione strategica, Personale e risorse umane, Produzione, Qualità, Sicurezza e ambiente
**Argomenti**: COMUNICAZIONE, Comunicazione - Varie

EVENTO PUBBLICO

Dove:
Webinar Zoom - -

salva nel tuo calendario l'evento presso Webinar Zoom

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 informa 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**

Scarica il programma dell'incontro (992.01 KB).