

FUCHS GRUPPE



Keimreduktion

durch moderne Entkeimungstechnologien

Maximale Sicherheit – ohne Kompromisse

Bei der Fuchs Gruppe setzen wir auf ein breites Spektrum moderner Entkeimungstechnologien, um Gewürze, Kräuter und flüssige Zubereitungen zuverlässig haltbar zu machen, ohne Kompromisse beim Geschmack oder der Optik einzugehen.

Für jede Anforderung wählen wir die optimale Lösung oder kombinieren verschiedene Verfahren. So garantieren wir maximale Produktsicherheit und höchste Qualität in jeder Rezeptur.



für Trockenprodukte

MicroControl mit Dampf

- Eignet sich besonders für ganze Gewürze und gerebelte Kräuter
- Ideal für unempfindliche Produkte

MicroControl mit Trockenhitze

- Verlust an flüchtigen Ölen weniger als 5–10 %
- Geeignet für empfindliche Produkte

MicroControl mit Infrarot

- Ohne Gase, Chemikalien oder sonstige Zusätze
- Geeignet für vorbehandelte (entstaubte) Rohstoffe

Micro
Control



Liquid
Control



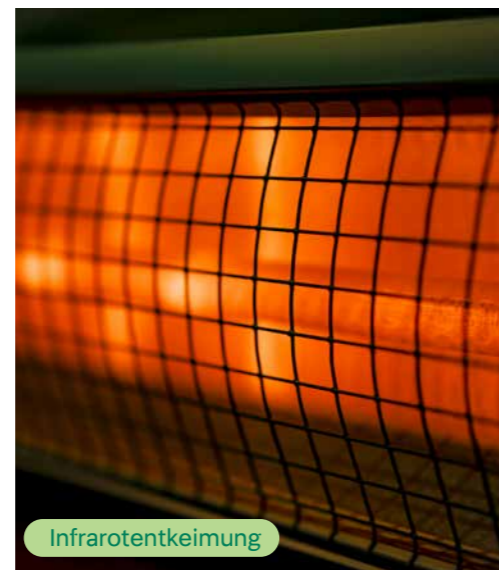
LiquidControl für flüssige und pastöse Produkte

- Schonende thermische Behandlung
- Senkt die Gesamtkeimzahl (GKZ) um bis zu 99,9 %
- Reduziert hitzeresistente Sporenbildner
- Ohne chemische Zusätze, Begasung oder Bestrahlung
- Keine Konservierungsstoffe oder Hochtemperaturbehandlung
- Ideal für Convenienceprodukte und Chilled Food
- Kombinierbar mit Herbafresh für farb- und aromastabilisierte Kräuter

für Nassprodukte



Dampfentkeimung

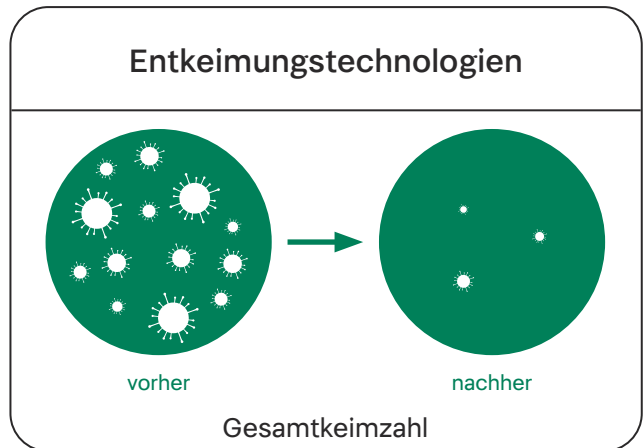


Infrarotentkeimung



Maximal sicher, gezielt entkeimt.

- ✓ Sichere Reduktion pathogener Mikroorganismen
- ✓ Maximale Produktsicherheit
- ✓ Erhalt der natürlichen Produktqualität
- ✓ Ohne Einsatz chemischer Zusätze
- ✓ Breites Technologieportfolio für jede Anwendung und Rohware
- ✓ Kombinierbare Verfahren für individuelle Anforderungen



Fuchs Food Solutions GmbH

Dieter-Fuchs-Straße 10 • D-49201 Dissen a.T.W.
Germany • Phone +49 5421 309-0
info@fuchsgruppe.com • www.fuchsfoodsolutions.com

FUCHS GRUPPE