



ARÔMES NATURELS OBTENUS PAR FERMENTATION. ILS EXERCENT UNE ACTION DIRECTE SUR LES MICRO-ORGANISMES PATHOGÈNES ET CONTRÔLENT LES DÉFAUTS COMMERCIAUX EN TANT QU'ALTERNATIVE NATURELLE AUX MÉLANGES DE CONSERVATEURS TRADITIONNELS.



GMO's free



Allergen free



Clean Label



Vegan



Halal



Kosher

AVANTAGES DE L'UTILISATION DE SAFEMIX:

- ✓ Améliorer et **prolonger la durée de conservation** des aliments (plus de jours et en meilleur état).
- ✓ **Sécurité alimentaire** contre des pathogènes : *Listeria*, entérobactéries, *Salmonella*, moisissures et levures, sporogènes (*Clostridium* et *Bacillus*).
- ✓ **Éviter des problèmes commerciaux** : gaz, synérèse, couleur, odeur, etc. causés par des BL hétérofermentaires.
- ✓ **Améliorer la durée de conservation secondaire** des produits (après l'ouverture)
- ✓ **Suppression / réduction des additifs** chimiques (sorbate, nitrites, sulfites, lactate, acétate, etc.)
- ✓ **Réduction des traitements** (température, HPP, acidification).
- ✓ Obtenir un **organoleptique plus naturel**.
- ✓ **Améliorer l'image de votre entreprise** grâce à des produits de meilleure qualité.
- ✓ **Une rentabilité plus élevée** en raison de la diminution des retours clients

GAMME DE PRODUITS

Safemix SP

Efficace contre les bactéries G+, aérobies et anaérobies.

Safemix YM

Produit spécialisé dans la lutte contre les levures et les moisissures.

Safemix Global 2

Action à large spectre par l'addition des synergies des précédents.

Safemix Vegan

Spécialiste contre moisissures / levures en aliments traités thermiquement.

Safemix LS2

Mélange spécialisé contre *Listeria*, *Salmonella* et moisissures/levures.

Safemix Export

Spécialiste de la lutte contre *Listeria monocytogenes*.

Safemix 150

Efficace contre les anaérobies et les sporogènes.

Safemix FP

Augmentation de la durée de conservation des produits frais. Possibilité d'utiliser des doses élevées.