

NOUVEAUTÉ  
2022

SERVICES QUALITÉ

# Capabilité d'homogénéisation des aliments Mash



## EXPLOITANT D'USINE / RÉFÉRENT QUALITÉ DE FABRICATION D'ALIMENT

- Déterminer la qualité du mélange des aliments MASH
- Anticiper un audit réglementaire ou qualité
- Corriger vos pratiques industrielles suite à un audit qualité ou en recherche de performance

### VOTRE OBJECTIF

- Maîtriser votre processus d'homogénéisation des aliments Mash

### NOTRE MÉTHODE

- Elaboration d'un protocole sur mesure respectant les règles techniques professionnelles
- Envoi d'un kit prêt à l'emploi contenant un traceur innovant
- Réception des échantillons et analyse
- Interprétation des résultats avec le client

### LES RÉSULTATS

- Démonstration de la maîtrise de l'homogénéisation
- Elaboration de recommandations industrielles
- Compilation des résultats pour créer un historique

### LE CONSEIL

FIABILISER VOTRE HOMOGENÉITÉ  
D'ALIMENT MASH POUR AMÉLIORER  
VOTRE PERFORMANCE INDUSTRIELLE ET  
SATISFAIRE VOS CLIENTS

UNE NOUVELLE  
APPROCHE POUR  
UNE RÉPONSE  
FIABLE ET RAPIDE

« Plus qu'une mesure,  
des conseils pour  
accroître la  
performance ! »

- Méthode spécifique « métier » unique développée pour répondre à vos besoins et particularités

● [contact@tecaliman.com](mailto:contact@tecaliman.com)

### À VOTRE ÉCOUTE

« Utilisez la notoriété et l'expertise de Tecaliman dans un marché concurrentiel pour vous démarquer et démontrer de façon fiable la qualité de vos productions. »

François ACCAULT, Technicien polyvalent

[www.tecaliman.com](http://www.tecaliman.com)