



30 Anni di Chimica Italiana



LE NUOVE FORMULE CLEPRIN PER L'INDUSTRIA ALIMENTARE

Caro {{ contact.NOME }}

con questo CleprInforma parliamo del **Settore dell'Industria Alimentare** e delle nuove **formule** e **soluzioni** che la **Cleprin** ha potenziato nella linea di prodotti che **da anni** si classificano al **top** della gamma.

Ogni giorno il Cibo che arriva nelle nostre case, sulle nostre tavole, viene prodotto da quel settore del mercato composto dalle **imprese** che si dedicano alla **lavorazione** e **trasformazione** di prodotti provenienti da attività primarie quali l'**agricoltura**, la **zootecnica**, la **silvicoltura** e la **pesca**, oppure, in seconda battuta, di semilavorati ottenuti come detto, per realizzare prodotti finiti da destinare, a fronte di un adeguato condizionamento/confezionamento, al mercato, e quindi al **consumo alimentare**.





Nell'industria alimentare tutt'altro che secondario, è la **sicurezza del prodotto al consumo**, quindi gli aspetti **igienico-sanitari in ambito produttivo**.

Questo **fondamentale requisito**, che conferisce una importanza strategica in ambito aziendale, ha fatto sì che la **Cleprin** potenziasse per questo settore la linea dedicata "**Industrie Alimentari**"; una serie di **prodotti detergenti professionali**, igienizzanti, disincrostanti, sgrassanti per pulire banchi, macchine, silos, oltre a specifici attrezzi, correttori di acidità e conservanti dell'opificio produttivo, di trasformazione e conservazione.



Qualche notizia sulle classificazioni.

Nello specifico vengono classificate Industrie Agro/Alimentari:

- Industrie che preparano gli alimenti freschi, includendo le macellerie e le aziende che selezionano e impacchettano le verdure per la vendita al dettaglio;
- Industrie di conserve, che trasformano gli alimenti freschi in prodotti a più lunga conservazione;
- Industrie che producono ingredienti che servono a preparare gli alimenti, come macinati o sale da cucina;
- Industrie che producono alimenti pronti da consumare, compresi gli alimenti surgelati che possono essere mangiati dopo essere stati riscaldati, come ad esempio le pizze conservate.

quindi:

- Carne e prodotti a base di carne
- Pesce, crostacei e molluschi
- Frutta e ortaggi
- Oli e grassi vegetali e animali
- Latte e derivati del latte
- Granaglie, amidi e prodotti amidacei
- Prodotti da forno e farinacei
- Zucchero
- Cacao, cioccolato, caramelle e confetterie
- Tè e caffè
- Condimenti e spezie
- Pasti e piatti preparati
- Omogeneizzati e dietetici
- Alimenti per animali



Non farti trovare impreparato e consiglia ai tuoi Clienti o Venditori la Linea "Industrie Alimentari"

Resta sempre in contatto con Noi

CLEPRIN

AZIENDA CERTIFICATA:

ISO 9001 – 14001 – 45001 – B-CERT

Sede Legale: Via del Fornacione, 7

00013 MENTANA (RM)

Sede Operativa: S.S. Appia - Km 177,700

81030 CARINOLA (CE)

Tel.: +39 06 8715 3434

info@cleprin.it



Questa email è stata inviata a {{ contact.EMAIL }}
Ricevi questa email perché sei iscritto a CLEPRIN S.r.l.

[Cancellati qui](#)

Inviato da

 **sendinblue**