

## Yogur

- La limpieza y la higiene son de suma importancia a lo largo de todo el proceso de elaboración de yogur: desde el transporte, la fermentación y el drenaje hasta el envasado. Para la limpieza de una planta abierta y para el equipo especializado, evaluamos su proceso y le ayudamos a implementar, in situ, los procedimientos más efectivos y rentables.



## Servicio / Ingeniería

- Sopura proporciona la colaboración con programas de formación profesional destinados a supervisores y gerentes intermedios. Nuestros expertos informan y asesoran a los operarios in situ sobre el uso correcto y seguro de los productos empleados en el proceso de limpieza.
- Objetivos de nuestras sesiones de formación:
  - Concienciar sobre limpieza e higiene.
  - Hacer que los participantes comprendan mejor la seguridad y el efecto medioambiental y económico del uso eficiente y responsable de los productos.
- El servicio es nuestro distintivo. Visitar frecuentemente el lugar de trabajo y establecer relaciones nos permite colaborar con usted en cualquier aspecto que pueda necesitar, desde el principio hasta el final de la elaboración del producto. Asimismo, nos permite ofrecerle servicios para utilitarios y de tratamiento del agua residual.



Suministramos soluciones sostenibles para el tratamiento del agua y la higiene en la industria láctea.

**NO RISK, ONLY RESULTS.**

Sopura ofrece soluciones de limpieza y desinfección especialmente adaptadas a la industria láctea.

Desde la granja hasta la planta de envasado, ayudamos a los profesionales del sector lácteo a encontrar la mejor combinación de productos y equipos, así como a configurar los programas de limpieza más eficientes, con la mejor rentabilidad.

## Granja de lácteos

- ☞ Sopura está especializada en la higiene del cuarto de ordeño y del almacenamiento en la granja antes del transporte al depósito. También estamos especializados en la limpieza e higiene desde la colecta, el almacenamiento y el transporte de la leche cruda hasta la planta de procesamiento.

## Transporte

- ☞ Sopura emplea productos químicos especializados para limpiar y desinfectar el interior y exterior del vehículo de transporte de la leche.
- ☞ El requisito de higiene fundamental para el transporte, unido a la expectativa comercial de vehículos de transporte limpios y ordenados, significa que este aspecto del negocio es crucial para la granja y la planta de procesamiento.

## Leche

- ☞ Tanto si utiliza tratamientos LTLT o HTST para la leche y la nata, o tratamientos de ultrapasteurización y UHT, no podemos restar importancia a la limpieza para la eficacia de los intercambiadores de calor.
- ☞ La vasta experiencia de Sopura en metodologías de procesamiento continuo significa que, no solo podemos ofrecer regímenes efectivos de limpieza, sino también procesos de limpieza reparadores para mejorar las transferencias de calor y, en consecuencia, reducir los costos operativos.
- ☞ La experiencia de Sopura en procesos de fabricación continuos, unidos a nuestro compromiso con los principios de Buenas Prácticas de Gestión (BPG), significa que podemos ofrecer una visión y asistencia exclusivas para llevar a cabo estos cruciales pasos de control.
- ☞ Nuestra experiencia al servicio de las bebidas envasadas, incluyendo todos los productos lácteos, ha dado a Sopura renombre internacional. «Envase aséptico» y «Sellado herméticamente» son términos que dependen de buenos estándares de higiene y buenas prácticas de gestión. Estas dos metodologías representan los requisitos estándares de envasado en la industria láctea.

## Mantequilla

- ☞ La elaboración de mantequilla es un emocionante proceso en el que se requieren estándares de higiene esenciales para obtener un producto final de calidad. La limpieza de la planta y los procesos de higiene no admiten ningún compromiso.
- ☞ Desde el depósito de recepción de la leche a granel y la recuperación de la leche mantecada, a través del separador, el pasteurizador y el desaireador por vacío (si se utiliza), en toda la mantequera y en el envasado. Nuestro equipo entiende el proceso de cada cliente, y puede aportar sus conocimientos técnicos desde diversos sectores de la industria al programa de higiene esencial aplicado en sus plantas de procesamiento.

## Queso

- ☞ Desde frescos hasta curados, podemos elegir de entre muchas variedades, aunque todos comparten ciertos factores básicos y comunes, como materiales crudos, procesos de elaboración similares, requisitos para buenos procedimientos y prácticas de elaboración, y una buena limpieza e higiene de plantas y recipientes abiertos.
- ☞ Sopura cuenta con la tecnología, la experiencia y el conocimiento de la industria para ayudarle en este mercado en expansión. Ofrecemos un surtido completo de regímenes y productos de limpieza de plantas y recipientes abiertos, para que usted tenga la absoluta confianza de que cualquier incidencia sobre higiene sea resuelto antes de que se convierta en un problema, y de que nuestro sistema de higiene no afecten negativamente a los cultivos utilizados en la elaboración de queso.