



Le travail à façon est une affaire de confiance

Le service Travail à façon comprend d'une part, le séchage à façon des produits liquides que vous nous mettez à disposition (matières pures et recettes de mélanges) et d'autre part, le mélange, le séchage et le conditionnement de solutions et d'émulsions, confectionnées à partir de matières premières que nous mettons à la disposition de nos clients issus de la pharmacie et de l'industrie alimentaire. Nos 30 ans d'expérience font de nous un partenaire de confiance pour ce qui est du traitement de vos matières premières.

Nous sommes certifiés pour les productions bio et fabriquons des produits en accord avec les critères halal et casher. De surcroît, nous sommes en mesure grâce à notre nouvelle tour d'atomisation 10, de transformer des principes actifs pharmaceutiques selon GMP-ICH Q7. Afin de pouvoir répondre régulièrement aux nouvelles normes, nous nous dotons en permanence des dernières technologies et nous nous soumettons régulièrement à de rigoureux audits client.

Exemples d'applications réalisées

Condiments et additifs:

- Autolysats de levure
- Hydrolysats de gélatine
- Hydrolysats de protéine
- Cultures d'acide lactique
- Sauce de soja etc.

Vitamines et extraits/ principes actifs végétaux:

- Echinacée
- Avenae
- Valériane
- Vitamine E
- Kombucha
- Thé noir etc.

Arômes et colorants:

- Citron et orange
- Argousier
- Menthol
- Myrtilles
- Jus de betterave
- Poivron etc.



„Nous personnalisons selon vos attentes, vos idées de produits. Nous sommes votre partenaire compétent et sûr en matière de travail à façon d'ingrédients et produits séchés par atomisation. Nous savons que le travail à façon est une affaire de confiance. Chez nous, la discrétion va de soi.“

Votre interlocuteur:

Wolf-Dieter Borawitz

Vente Travail à façon

Tel. +49 (0)581 806-5870

Fax +49 (0)581 806-9000

borawitz@uelzena.de



Innovation & savoir-faire

Notre philosophie d'entreprise repose sur l'idée selon laquelle nos clients et leurs attentes sont au centre de notre activité. Etant donné que notre performance résulte d'investissements réguliers dans les dernières technologies, dans des installations et procédés innovants, nous développons en permanence le potentiel d'innovation de notre entreprise et vous assurons de cette façon, une avance technologique sur le marché.

Gestion parfaite de la qualité

Nous misons sur la qualité : nos produits sont toujours fabriqués à partir de matières premières soigneusement sélectionnées. Ils sont soumis à des contrôles permanents par notre système de gestion de la qualité. Afin de pouvoir mettre à votre disposition un interlocuteur compétent, nous attachons une grande importance au niveau de formation et de compétence de nos employés. Grâce à notre efficace système de gestion de la qualité et à notre laboratoire spécialisé en physique chimie et en microbiologie, doté d'équipements d'analyses modernes servant à déterminer la présence de germes pathogènes (classe de risque 2), nous sommes à même de vous garantir une excellente qualité de nos produits.

Notre système de gestion de la qualité, accompagne tous les procédés ayant lieu au sein de l'entreprise en garantissant un haut niveau de qualité aussi bien pour nos produits que pour nos services. Ce système de gestion est régulièrement soumis à des inspections externes (ISO 9001/2000, IFS et autres).

Nous sommes également en mesure de développer et de réaliser des produits répondant aux prescriptions de la réglementation sur les produits diététiques et produits issus de l'agriculture biologique et de fabriquer, à la demande, des produits répondant aux critères de communautés religieuses (casher et halal). Nous pouvons également effectuer le séchage de principes actifs pharmaceutiques selon GMP ICH Q7.

