

Fabricant de solutions composites pour équipements industriels et pièces techniques de série haute-performance.



En conformité avec le règlement CE n°1935/2004, PFA COMPOSITES a éveloppé des complexes aptes au contact avec les denrées alimentaires, offrant des solutions de stockage de substitution aux solutions traditionnelles en inox.

# SOLUTIONS DE STOCKAGE POUR L'AGROALIMENTAIRE



**SOLUTIONS COMPOSITES** 



#### Qu'est-ce qu'un matériau destiné à entrer au contact des denrées alimentaires (MCDA)?

"L' « alimentarité » peut être définie comme l'aptitude d'un matériau ou objet à être mis en contact avec des denrées alimentaires en respectant le principe de base de toute réglementation relative aux MCDA, à savoir : le principe d'inertie mais en respectant également toutes les exigences générales et spécifiques applicables. L'alimentarité ne constitue donc pas une caractéristique intrinsèque d'un matériau mais dépend de l'aliment au contact et des conditions d'usage : température et durée du contact notamment. L'alimentarité d'un matériau n'est pas non plus une caractéristique universelle mais dépend des différences entre les réglementations en vigueur dans les différents pays." (selon les cahiers de recommandations du CETIM du 18 juillet 2013).

#### NOS SOLUTIONS POUR LE MARCHE AGROALIMENTAIRE



Les équipements de stockage, transfert et transformation de matières premieres, produits semi-finis et finis, sont soumis à des systèmes de management particulièrement exigeants (ISO 22000).

PFA COMPOSITES propose une large gamme de produits destinés au marché de l'agroalimentaire. Nos solutions de stockage sont disponibles en version calorifugées, équipées de serpentins chauffants, et d'un agitateur 3 pales de série. Nous fabriquons aussi pour nos clients des gaines, des corps de pression pour filtration par osmose inverse (RO), des appareils chaudronnés spécifiques sur mesure.

Par ailleurs nous proposons des revêtements "alimentaires" pour rétention.

Par ailleurs, nous proposons des **revêtements** "alimentaires" pour rétention, réhabilitation interne de capacités ou de sols.

### Les Avantages +++

- Réhabiliter et rendre conforme avec les normes agro-alimentaire en vigueur (jusqu'à 50% d'économie par rapport à un remplacement à neuf).
- Possibilité de réaliser des séquences de nettoyage en place (haute résistance à la température jusqu'à 70°C).
- Anti-corrosion. Absence de Bisphénol A. Solution adaptable à tout environnement (espace confinée, zone difficilement accessible ou dangereuse..., etc.)
- Rapidité d'intervention sur vos sites dans toute la France. Prestation clé en main ; études, fourniture et pose. Diversité des supports de base : béton, inox et acier.

#### RESPECT DES PRINCIPES GÉNÉRAUX.



Nous certifions que nos solutions de cuves, silos, et équipements de processus, sont réalisés à partir de **stratifiés agréés** pour le contact avec les produits alimentaires. C'est la paroi et ses nombreux constituants (matériaux multicouches) et non la résine seule en contact qui doit être certifiée *alimentaire*. Les tests furent menés par un laboratoire agréé sur la base des essais de migration globale et spécifique (selon directive 82/711/CEE) et vérification de l'absence totale de bisphénol A (BPA) dans nos matériaux, ceci en conformité avec les exigences légales en vigueur du règlement (CE) n° 1935/2004 et du règlement (UE) n° 10/2011.

Dans le but d'assurer l'uniformité des Bonnes Pratiques de Fabrication - guide **CE n° 2023/2006 du 22 décembre 2006**, PFA COMPOSITES a mis en oeuvre un système d'assurance qualité et de contrôle de la qualité propres à ses clients de l'agro-alimentaire, avec une documentation appropriée portant sur les informations relatives aux différentes opérations de fabrication effectuées qui présentent un intérêt du point de vue de la conformité et de la sécurité du matériau ou de l'objet fini et sur les résultats du système de contrôle de la qualité.

Enfin nos solutions sont compatibles avec la plupart des produits de NEP (Nettoyage En Place), agrées pour la fabrication d'appareils de stockage destinés à l'alimentation humaine, suivant la réglementation NF EN 1186-1 à 3 et directives européennes associées. (test d'inertie du matériau) y compris sur les corps gras.

## POURQUOI CHOISIR



#### La qualité et la sécurité de nos produits

- -Notre capacité à aller au delà de la cuve (conception, transport, installation, services).
- -Nos délais de réalisation (standard : 8 semaines ou express).
- -Nos références en France et à l'international.
- -Notre fabrication et nos services intégralement français et participant à la création d'un pole de compétence soutenu par les autorités publiques.
- -Notre proximité géographique avec les zones projets.

**CONTACT**RDV-DEVIS-PRE ETUDES

**Franck BOUTET** 

AGROALIMENTAIRE industries account manager 16 rue Robert Schuman, F-85170 Dompierre-Sur-Yon France

f.boutet@pfacomposites.com Tel: +33 (0)2 51 34 17 18

Ligne directe: +33 (0)2 51 08 86 50. Portable: +33 (0)6 80 66 42 95 https://www.pfacomposites.com

# **NOS CLIENTS** sont les laiteries, brasseries, distilleries, cidreries, embouteillage d'eau et de jus, huileries, conserveries et usine de transformation et de plats préparés, minoteries, abattoirs, etc... Franck BOUTET AGROALIMENTAIRE industries account manager CONTACT 16 rue Robert Schuman, F-85170 Dompierre-Sur-Yon **RDV-DEVIS-PRE ETUDES**



France

f.boutet@pfacomposites.com Tel: +33 (0)2 51 34 17 18 Ligne directe: +33 (0)2 51 08 86 50. Portable: +33 (0)6 80 66 42 95 https://www.pfacomposites.com