

## La nature prend de nouvelles dimensions



colorée

corsée

micronisée

moderne

précieuse

**Fabrication sur commande**

## Bienvenue chez A+S BioTec

### Nous sommes :

- Une moyenne entreprise traditionnelle de l'industrie alimentaire dont le siège social se situe à Völklingen dans la Sarre
- Générateur d'idées modernes de produits à base de céréales, fruits et légumes
- Créateur de concepts de produits innovants dans les secteurs clés actuels

### Nous offrons :

- Une compétence professionnelle établie grâce à une collaboration étroite avec des spécialistes de l'industrie et de la recherche
- Une technologie moderne, optimisée de manière continue
- Des équipements performants dotés d'un degré élevé d'automatisation
- Traitement précautionneux et une qualité constante

### Nos points forts :

- Micronisation, classification, traitement hydrothermique et le séchage
  - De denrées alimentaires conformément à la loi allemande sur les produits alimentaires et aliments pour animaux
  - Des ingrédients naturels pour l'industrie des cosmétiques
  - Ressources renouvelables
- Conseils techniques d'application



**Transformez  
nos possibilités  
en vos processus !**

## Micronisation pour des produits exigeants

### Description :

- Réduction de particules au stade du micromètre ( $\mu\text{m}$ ) à l'aide de technologies spéciales de broyage

### Particularités :

- Surface considérablement agrandie à travers la réduction de la taille des grains selon un spectre de  $60 \mu\text{m}$
- Significatif pour des interdépendances comme les propriétés de dispersion et procédés de diffusion.

### Notre technologie :

- Moulins spéciaux, assortis d'une technologie de triage adéquate en fonction des exigences applicables au produit
- Traitement précautionneux et entièrement mécanique
- Tailles de grains:  $200 \mu\text{m} - 40 \mu\text{m}$
- Températures de broyage:  $-60^\circ\text{C} - +180^\circ\text{C}$



## Traitement hydrothermique

### Description :

Modification des propriétés chimiques et microbiologiques à travers l'ajout contrôlé de chaleur en milieu vapeur manœuvré par commande.

### Particularités :

- Diminution considérable de la concentration en germes jusqu'à deux décimales
- Gélatinisation partielle de la fécule
- Maintien de la structure à travers des procédés précautionneux

### Notre technologie :

- Pas d'influence mécanique
- Fonctionnement continu
- Temps de traitement entre 7 et 60 minutes
- Températures de traitement de 70°C à 90°C



## Séchage

### **Description :**

Réduction de l'humidité sans modification des propriétés du produit

### **Particularités :**

- Séchage de poudre fluide
- Humidité restante entre 2 et 8 %
- Traitement précautionneux

### **Notre technologie :**

- Temps d'exposition court
- Faible augmentation de la température des produits
- Milieu de protection, en cas de nécessité



## Qualité – Fondement de notre succès

- Haut degré d'hygiène et niveau de sécurité
- Niveau 5 d'IFS (haut niveau du International Food Standard)
- Méthode HACCP (système d'analyse des dangers)
- Notre production a été certifiée bio et cacher
- Produits sans OGM
- Laboratoire propre à l'entreprise
- Effets de synergie à travers une étroite collaboration avec des spécialistes de l'industrie et de recherche & development
- Personnel qualifié à tous les niveaux de l'entreprise
- Procédures d'entreprise performantes (acceptation de commandes, développement, production, logistique, concepts de l'ECR (Efficient Consumer-Response)
- Emballage (Big Bag, sac en papier, aluminium, plastique et sous inerte, etc.)



## Contact

Bénéficiez de notre capacité de fabrication sur commande.

Nous sommes votre interlocuteur qualifié.

### **Centrale**

*Tél +49 (0)6898 / 9727-0*

*Fax +49 (0)6898 / 9727-70*

*info@as-biotec.com*

### **Michael Anders**

*Directeur des ventes*

*Tél. +49 (0)6898 / 9727-1300*

*Fax +49 (0)6898 / 9727-1360*

*manders@as-biotec.com*



