

## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### › Contact alimentaire et conception hygiénique: deux notions différentes...

Il est important de comprendre la différence entre ces deux notions qui toutes deux participent à la maîtrise de la sécurité alimentaire. L'alimentarité a un caractère obligatoire alors que la conception hygiénique est à l'initiative du fabricant.

#### › CONTACT ALIMENTAIRE

Ces symboles pour l'Union Européenne et pour les Etats-Unis garantissent l'aptitude des matériaux au contact alimentaire au regard des exigences réglementaires.

Ces exigences attestent que, dans les conditions normales et prévisibles de leur emploi, ces matériaux ne cèdent pas aux denrées alimentaires des constituants en une quantité susceptible:

- de présenter un danger pour la santé humaine,
- d'entraîner une modification inacceptable des denrées,
- ou d'entraîner une altération des caractères organoleptiques de celles-ci.

#### › CONCEPTION HYGIÉNIQUE

Les certifications EHEDG pour l'union européenne et pour les Etats-Unis définissent des critères de conception hygiénique et de nettoyabilité pour les équipements de production.

Leurs recommandations visent à supprimer toutes zones de rétention susceptibles de favoriser le développement bactérien ou microbien et portent notamment sur :

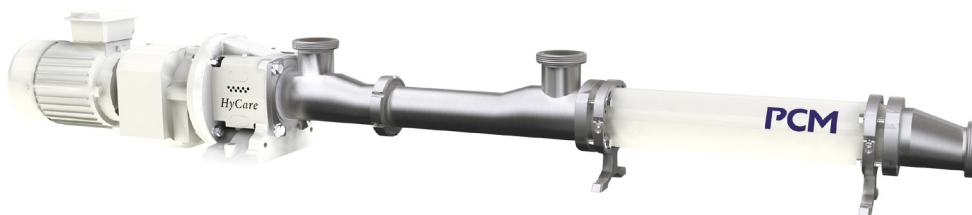
- La géométrie des équipements
- La rugosité des surfaces
- Les méthodes de fabrication (soudures...).

Ces deux organismes partagent un objectif commun: celui d'une non-contamination des process et d'une sécurité alimentaire.

La pompe HyCare™ de PCM répond aux exigences FDA et 1935/2004 mais est de plus certifiée 3A et EHEDG ce qui en fait la pompe à vis excentrée la plus hygiénique du marché.

#### › CAS D'APPLICATION HYCARE™

Souvent recommandée dans l'industrie des produits laitiers frais, la pompe HyCare™ est aussi vivement conseillée pour des applications en industrie d'ovoproduits.



## COMMUNIQUÉ DE PRESSE

### › Contact alimentaire et conception hygiénique: deux notions différentes...

#### L'oeuf liquide si fragile...

Les entreprises de transformation d'oeufs (ovoproduits) fournissent les IAA (industries agro-alimentaires) et la RHF (restauration hors domicile) en oeufs liquides prêts à l'emploi.

L'oeuf va suivre plusieurs étapes de transformation et de transfert avant d'être proposé dans différents packaging pour une utilisation finale par les IAA ou en RHF.

Les contraintes de fabrication sont nombreuses tout au long de ces étapes (atelier de cassage, filtration, homogénéisation, pasteurisation et refroidissement avant mise en packaging). L'oeuf est un produit sensible bactériologiquement et sensible au cisaillement.

La pompe HyCare™ est la solution de transfert idéale car elle respecte les normes hygiéniques alimentaires et permet un nettoyage en place optimal afin d'éviter tout risque bactériologique.

De plus, la technologie Moineau, à débit constant non pulsatoire, respecte la fragilité du produit et évite tout risque de foisonnement sur le blanc d'oeuf.

#### A propos de PCM

Le Groupe PCM propose aux industriels des systèmes de pompage et de transfert de fluides, qu'ils soient abrasifs, fragiles, visqueux ou corrosifs. Cette expertise s'étend aussi bien à la production pétrolière, au secteur agro-alimentaire, qu'à l'ensemble de l'industrie et positionne aujourd'hui PCM comme l'un des principaux fabricants à travers le monde. Une excellence acquise dès la fondation du Groupe en 1932, par l'inventeur René Moineau et Robert Bienaimé du Groupe Gévelot (entreprise industrielle spécialisée dans la mécanique de précision et créée en 1820), qui, en concevant la pompe volumétrique à rotor excentrée, dite "Pompe Moineau" fera de l'innovation l'ADN d'un groupe en devenir.

PCM réalise un chiffre d'affaires de plus de 100 millions d'euros. 80% de l'activité PCM est réalisée en dehors de l'hexagone, que ce soit au Canada, en Chine, au Congo... PCM compte plus de 500 collaborateurs de près de 35 nationalités différentes, répartis sur ces unités industrielles, ses bureaux de vente ou encore ces centres logistiques dans le monde entier.

Pour en savoir plus: [www.pcm.eu](http://www.pcm.eu)

#### CONTACT PRESSE:

Amandine ROMAN-ROS  
aromanros@pcm.eu  
+33 (0)2.41.22.91.71

PCM EUROPE S.A.S.  
6 Boulevard Bineau  
92 300 Levallois-Perret  
FRANCE

[www.pcm.eu](http://www.pcm.eu)



keep it moving