

BSA-Neuvi

Une solution simple et naturelle à la salubrité et une conservation accrue des aliments



LES AVANTAGES DE BSA-NEUVI

La salubrité des aliments a toujours été une préoccupation très importante pour l'industrie alimentaire, mais c'est aussi récemment devenu une des préoccupations principales pour les consommateurs. Comme les consommateurs sont continuellement à l'affût de meilleurs produits et d'étiquettes propres (« clean label »), et que l'industrie alimentaire cherche par tous les moyens à rationaliser leurs processus de transformation, il est évident qu'il existe un besoin sur le marché pour un produit qui réussira à satisfaire tous les intervenants. BSA a compris le message. C'est pourquoi nous venons de lancer un produit qui s'appelle **BSA-Neuvi**.

BSA-Neuvi est un produit bactériostatique unique qui empêche la prolifération des bactéries de contamination, notamment la *Listeria*, sans modifier le goût ou le niveau d'acidité des produits finis. L'appellation sur l'étiquette de **BSA-Neuvi** est bien connue de tout le monde - VINAIGRE.

- **QUANTITÉ SUGGÉRÉE AU DÉPART : 1,25 % DE LA QUANTITÉ DE PRODUIT FINI**
- **OFFERT EN DEUX FORMATS RÉGULIERS : 5 GALLONS (20,41 kg) ET 55 GALLONS (235,87 kg)**
- **EMBALLAGES PERSONNALISÉS SUR DEMANDE**

PRODUIT NATUREL | SALUBRITÉ DES ALIMENTS | CONSERVATION ACCRUE | « CLEAN LABEL » | TRANSFORMATION FACILE



UTILISATIONS

- SAUCISSE FRAÎCHE
- SAUCISSE CONSERVÉE
- VIANDE PRÊT-À-MANGER
- PRODUITS DE VIANDE STANDARDISÉS
- PRODUITS DE VIANDE NON STANDARDISÉS
- VOLAILLE
- SAUCES

BSA-Neuvi
Une solution simple et naturelle à la salubrité et une conservation accrue des aliments

www.bsa.ca
Une solution simple et naturelle à la salubrité et une conservation accrue des aliments



LES AVANTAGES DE BSA-Neuvi SONT FONDÉS SUR DES ÉTUDES MENÉES PAR BSA ET L'INRS

BACTÉRIES MÉSOPHILES DANS LA SAUCISSE FRAÎCHE À 7 °C



LÉGENDE

- BSA-Neuvi 1,25 %
- Témoin



PROLIFÉRATION DE LISTERIA MONOCYTOGENES DANS DU JAMBON CUIT À 4 °C



LÉGENDE

- BSA-Neuvi 2,00 %
- Témoin



Conditions optimales pour la prolifération microbienne: 1,5% de sel, 76,5% d'humidité, 0,97Aw et entreposage à 4 °C. Échantillon inoculé avec cinq souches de *Listeria monocytogenes*. La recherche a été appuyée par l'INRS (université québécoise) et les Ingrédients alimentaires BSA.

Laissez-nous vous aider à lutter contre les maladies d'origine alimentaire et à éviter de graves problèmes de santé

CONTACTEZ VOTRE REPRÉSENTANT BSA DÈS AUJOURD'HUI!

BSA L'innovateur de bon goût

BSA - Québec

6005, boulevard Couture
Montréal (Québec) H1P 3E1

Téléphone : 514.852.2719

Télécopieur : 514.852.6132

Courriel : ventes@bsa.ca

BSA - Ontario

5266 General Road, unit 18-19
Mississauga (Ontario) L4W 1Z7

Téléphone : 905.602.9639

Télécopieur : 905.602.9654

Courriel : sales@bsa.ca

BSA - Inde

F 29, Agro Food Park
Matasya Industrial Area
Alwar, Rajasthan State, India

Téléphone : +91 98998 57215

Site web : www.bsaindia.in

