



YARAPRAXAIR

Tøris fra Yara Praxair

Det rigtige valg for øget fødevarerikkerhed



Tøris fra Yara Praxair

Det rigtige valg for øget fødevarer sikkerhed

Som eneste producent i Danmark kan Yara Praxair levere tøris, der er produceret efter et HACCP godkendt kvalitetssystem. Dermed er Yara Praxair med til at understøtte kundernes arbejde hen imod højere fødevarer kvalitet og fødevarer sikkerhed.



Tøris er CO₂ i fast form. Det er et kølemedie med stor kuldekapacitet og mange anvendelser indenfor fødevarer industrien. Tøris i direkte kontakt med fødevarer er at betragte som levnedsmiddel i sig selv.



Vi har hos Yara Praxair valgt at HACCP certificere vores tørisproduktion. Dette indebærer, at uvildige konsulenter gennemgår Yara Praxair's kvalitetssystem og produktion i henhold til det internationale regelsæt for HACCP en gang om året. Derved bliver vi fra eksterne eksperter side bekræftet i vores målrettede arbejde for øget fødevarer sikkerhed.



Fakta om tøris

- Tøris er CO₂ i fast form (-79⁰ C)
- Tøris fordamper direkte ingen vand
- Tøris har dobbelt kuldeydelse i forhold til »vand«-is

Tøris leveres i

- Pellets (3 mm – 16 mm)
- Skiver



Fakta om HACCP

- HACCP er en forkortelse for Hazard Analysis Critical Control Points, som på dansk oversættes til Risikoanalyse af kritiske styringpunkter i produktionen.
- HACCP metoden er opbygget omkring en systematisk undersøgelse og gennemgang af alle processer fra valg af råvarer, indkøb, salg, fremstilling og til den efterfølgende brug af produktet. Denne gennemgang resulterer i et hygiejnestyringssystem, som giver dokumenteret sikkerhed for, at fødevarer sikkerheden er i top.
- HACCP metoden og kravene til et hygiejnestyringssystem er beskrevet i den internationale standard ISO 22000, som gælder for fødevarerproducerende virksomheder og deres underleverandører.

