

## O.T.T.A.



Nous dopons l'efficacité de vos autoclaves

€  
£

**Gains** de productivité des autoclaves

**Amélioration** des qualités organoleptiques et nutritionnelles des recettes

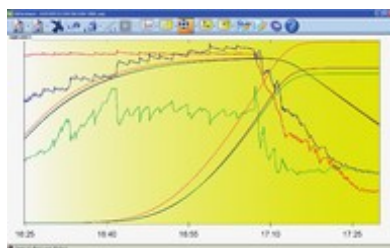
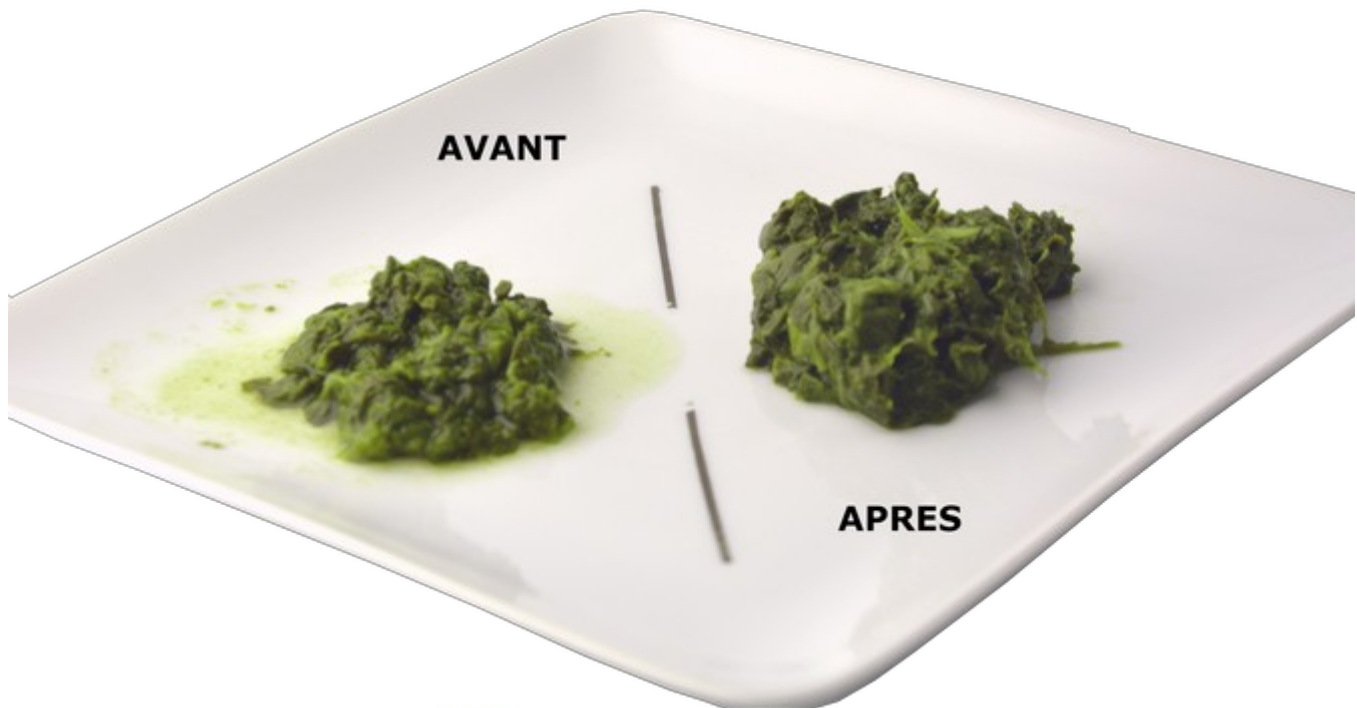
**Augmentation** du rendement matière

**O**ptimisation des

**T**raitements

**T**hermiques en

**A**utoclave



## O.T.T.A.



Nous dopons l'efficacité de vos autoclaves

### Objectifs

**Développer** un barème industriel performant, validé et reproductible

**Chiffrer** les gains réalisés : productivité / rendement matière

**Valider** le gain qualité : mesures (si possibles) et dégustation

### Méthodologie

**Évaluation sur site** : suivi instrumenté avec le barème habituel et un autoclave en pleine charge

**Phases d'approche** : 1 à 3 évaluations du barème modifié en charge partielle

**Validation** du barème optimisé et vérification des objectifs avec l'autoclave en pleine charge

### Engagements

**Mise en place** rapide des aménagements en 1 à 2 jours par barème

**Validation** de VP / VS pour toutes modifications de programme

**Garantie** de l'intégrité de vos emballages

**Rapport** complet remis sous 30 jours comprenant objectif, contexte, évolution, conclusion et annexes pour chaque recette

**Conseil** pour l'exploitation de ces nouveaux programmes avec vos futures recettes

