

## VAN COMPONENTEN TOT COMPLETE INSTALLATIES: GEA

Uw technologiepartner voor duurzame en hoogwaardige zuivelproductie



## nutrilab

ONAFHANKELIJKE LABORATORIUM ANALYSES

**CHEMIE**  
Organische zuren, voedingswaarde, zware metalen, PAKS, dioxines, pesticiden

**MICROBIOLOGIE**  
Enterobacteriaceae, E. coli, Salmonella, Listeria, Coagulase positieve staphylococci, omgevingsonderzoek

**ALLERGENEN**  
Melkeiwit, caseïne, lactose, B-lactoglobuline, gluten, pinda, soja

*Flexibel, gepassioneerd, betrokken voor veilig voedsel*

VOEDINGSMIDDELEN LABORATORIUM [Nutrilab.nl](http://Nutrilab.nl) • 0183-446305

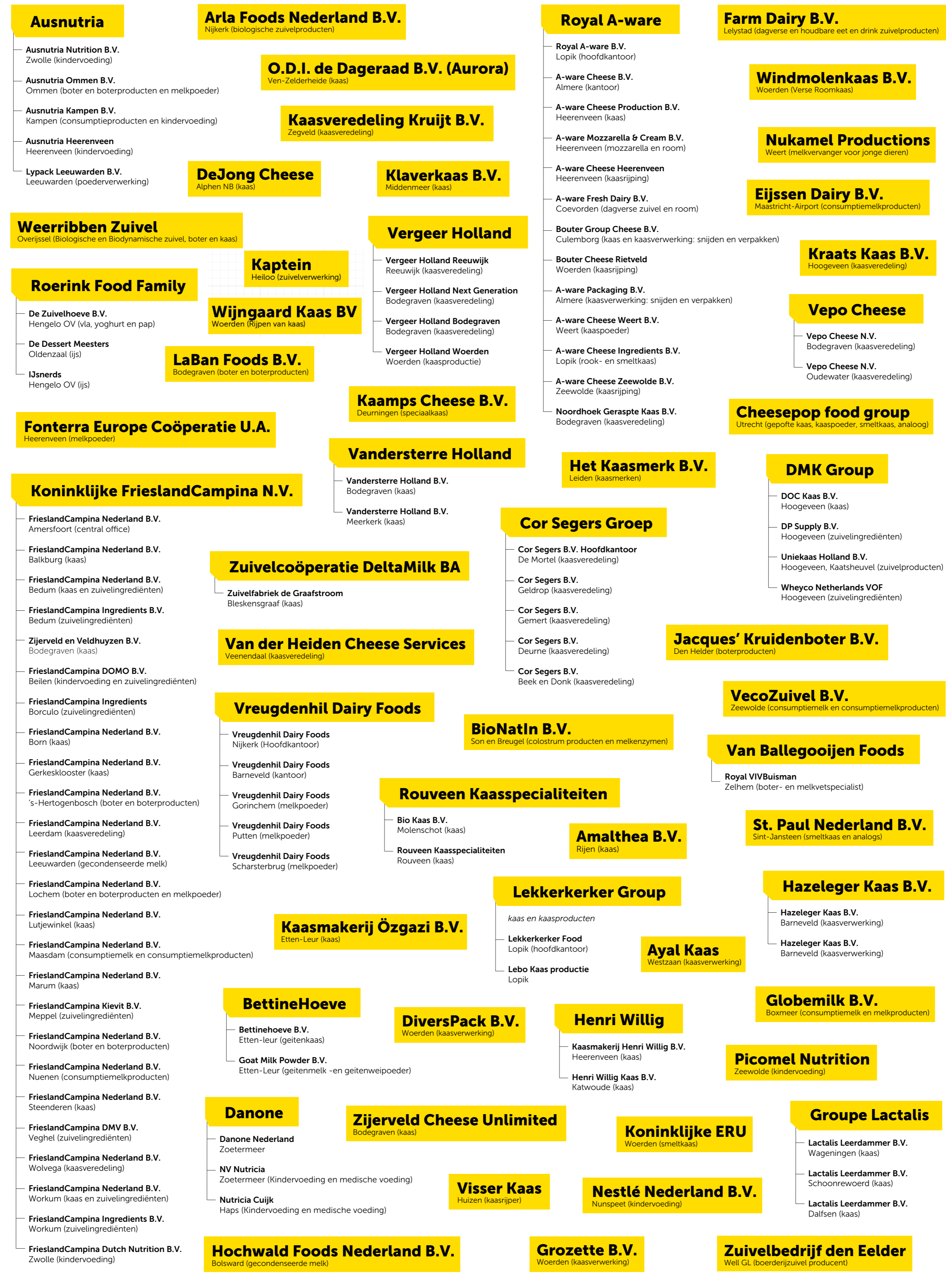
TOTAAL IN:  
INDUSTRIEVLOEREN  
WANDBESCHERMING  
& AFWATERING  
VOOR NIEUWBOUW & RENOVATIE

**RUYS GROEP 50**  
SYNERGIE IN VLDEREN EXPERTISE

[www.ruysgroep.nl](http://www.ruysgroep.nl) [Info@ruysgroep.nl](mailto:Info@ruysgroep.nl)

# POSTER ZUIVEL 2024

## DE STRUCTUUR VAN DE NEDERLANDSE ZUIVELINDUSTRIE



**JACKIT BV** [www.jackit.nl](http://www.jackit.nl)

**Renovatie of verbouwing? Bij ons zit je altijd goed!**

Bel Jack Plum: 06 51 96 49 44  
of mail naar: [info@jackit.nl](mailto:info@jackit.nl)

**FAST-Solution for Food**

ERP | Productieplanning | Warehouse management | Wegen en etiketteren | Tracing | Mes | Recepturenbeheer | Blockchain & IoT | Kwaliteitsbeheer

Expert in Zuivel-automatisering  
[delaware.pro/foodnl](http://delaware.pro/foodnl)

**OSV**

**Sluit je ook aan bij OSV Netwerk!**

Hét netwerk voor ondernemers in de voedingsindustrie

[www.osvnetwerk.com](http://www.osvnetwerk.com)

**EQUANS**

**WARMTE EN KOUDE ZONDER GAS**

Een duurzame oplossing, ontworpen met kennis van uw proces en product

Productieproces zonder gas

- Maximale productkwaliteit
- Fors minder energieverbruik, -kosten en CO<sub>2</sub>-uitstoot
- Continu en betrouwbaar proces
- Restwarmte benutten en opwaarderen tot wel 80 graden en hoger, incl. stoom
- SDE++ mogelijk

Meer weten? [Equans.Refrigeration@equans.nl](mailto:Equans.Refrigeration@equans.nl)

**Hygiënisch Beschermend Smaakvol**

[in2food.nl](http://in2food.nl)

**in2food** clean protect taste

**NutriControl**

Lactoferrine - Salmonella - Amino-zuren - Lactose - Vitamines

- Geaccrediteerde methoden voor kwaliteitscontroles;
- Specifieke analyses voor hoogwaardige zuivel ingrediënten;
- Partner in ontwikkeling van klant specifieke analyses;
- Jarenlange ervaring met internationaal opererende zuivelbedrijven;

300 testmethoden onder andere AOAC-methoden

De nieuwste generatie klaar voor industrie 4.0

**SCHARFF TECHNIEK BV**

STERK IN STOOM  
THUIS IN THERMISCHE OLIE

- Elektrische stoomketels als gasloos alternatief
- Voor elk productieproces de juiste stoomkwaliteit
- Al 40 jaar specialist in stoom

[info@scharfftechniek.nl](mailto:info@scharfftechniek.nl) [www.stoomketels.nl](http://www.stoomketels.nl)

**Jouw zuivelproduct duurzaam verpakt?**

Alle typen verpakkingsmachines en totale lijnoplösungen - rechtstreeks van één fabrikant.

Kom langs met je eigen sample

**TESTEN?**  
Dit kan in ons DEMOCENTER

**ULMA**

[ulmapackaging.nl](http://ulmapackaging.nl)  
Tienweg 1 | Vianen

**Beresterk in deuroplossingen voor de voedings-, koel- en vriesindustrie**

Doe de gratis advies- of deurencheck

**DenDoor**  
All Industrial Door Solutions

**GTS**

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

**Zuivelproducten verwerken, verpakken én etiketteren op nieuwe of origineel gereviseerde machines**

[www.multivac.nl](http://www.multivac.nl)  
[www.gebruikmultivac.nl](http://www.gebruikmultivac.nl)

**MULTIVAC**

**TR**  
INTERNATIONAL LABORATORIES

*Wetenschap. Kwaliteit. Innovatie*

**Vertrouwen in elke druppel**

Test het verschil >

Deze poster is een project van vakblad Voedingsindustrie en de Ondernemers Sociëteit Voedingsindustrie (OSV), gerealiseerd door b2b Communications BV. De inhoud is met de grootst mogelijke zorg samengesteld en grotendeels gecontroleerd door de vermeldde bedrijven. Indien wij een vermelding missen vermenen wij dat graag. [www.b2bcommunications.nl](http://www.b2bcommunications.nl) (026) 3700027