



COMPANY PROFILE

SAC Srl



STORIA

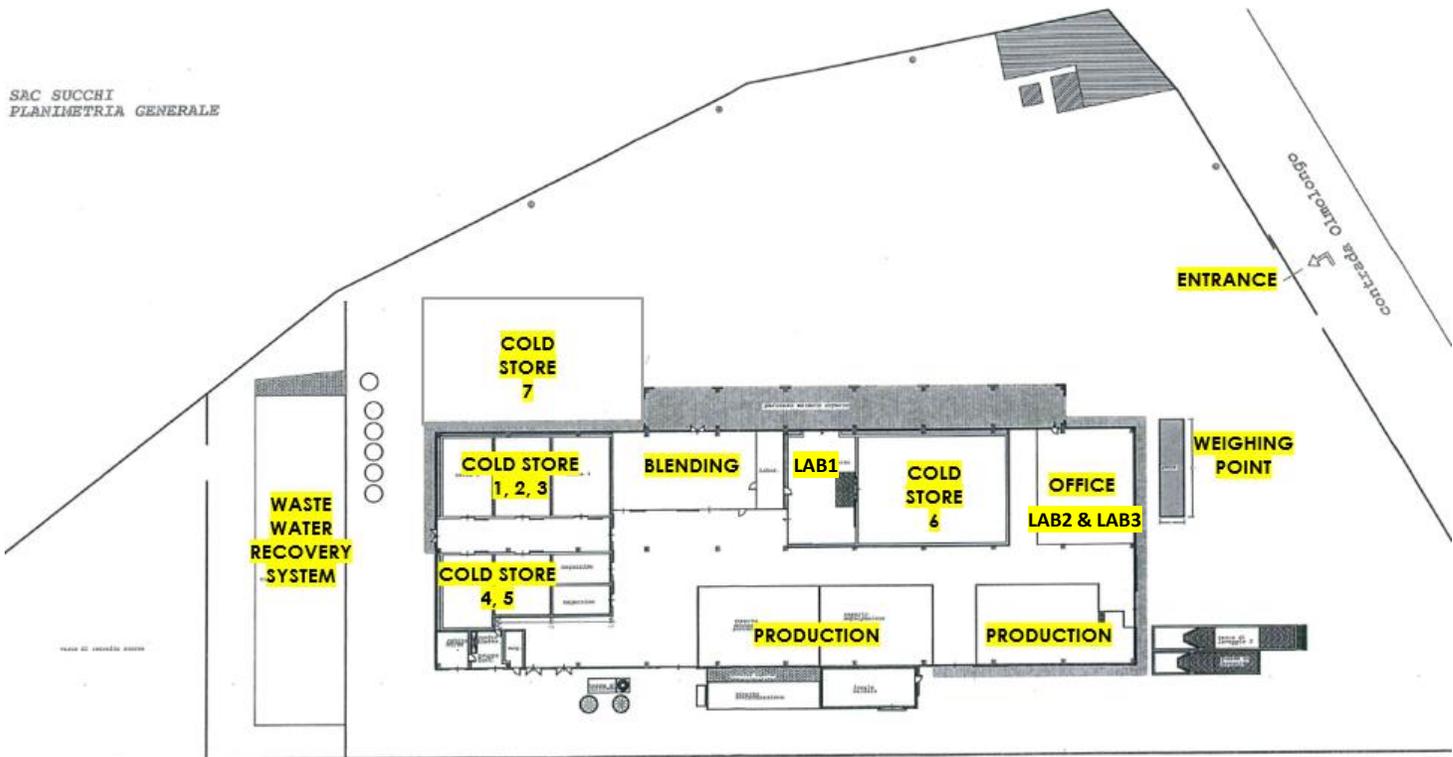
- SAC – Succhi Agrumi Calabresi - nasce nel 1997 per la lavorazione degli agrumi nei suoi derivati. Essa opera nel settore agrumario attraverso la produzione e commercializzazione di succhi, concentrati, preparati estratti torbidi e oli essenziali di agrumi
- Tra il 2008 e il 2009 l'azienda si rinnova investendo in laboratori, celle frigorifere e postazioni di miscelazione. La nuovo SAC è ora composto da due divisioni, la prima che si occupa della gestione degli agrumi e dei derivati alimentari in generale, la seconda dedicata ai servizi da offrire a terzi



COMPETENZE

- SAC tratta una quantità di prodotti alimentari di diversa qualità e provenienza, la cui produzione è affidata a partner certificati sottoposti a controlli periodici, con la massima professionalità e competenza
- Attualmente SAC è una società che seleziona, analizza e studia materie prime da presentare ai propri clienti in armonia con la loro filosofia, che può andare da una maniacale ricerca della qualità del prodotto a una gestione più attenta del prezzo e del relativo servizio nel determinare la scelta dell'acquisto.

QUADRO GENERALE



- Il corpo della fabbrica è di 3.700 metri quadrati con un edificio rettangolare di 100 metri x 37 metri con altezza di 10 metri
- Intorno all'edificio c'è una superficie di 15.000 metri quadrati
- All'interno della fabbrica è presente un sistema di recupero delle acque reflue in un'area di 1.000 metri quadrati con una capacità di 30 metri cubi di acqua pulita al giorno

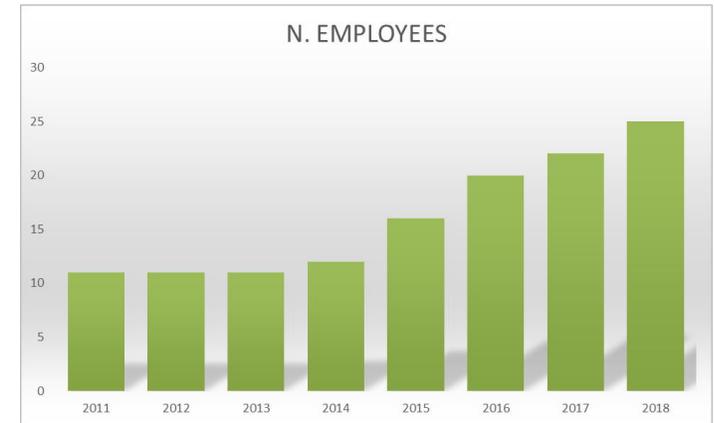


DESCRIZIONE DELL'INDUSTRIA

- La SAC ha due postazioni di miscelazione, due punti di riempimento per fusti / tinetti, una postazione di carico (la seconda verrà attivata a breve) per le cisterne e due punti per carico e scarico container.
- La SAC offre la possibilità di gestire il controllo dei documenti che riguardano le spedizioni, fino al carico / scarico del camion / container
- La SAC ha un magazzino refrigerato diviso in 7 parti con posti pallet e posti serbatoi, per una capacità di stoccaggio totale di circa 1.400 tonnellate in 40 serbatoi da 35 tonnellate ciascuno e 1.600 tonnellate in posti pallet (fusti e tinetti). Le temperature di funzionamento delle celle frigorifere sono comprese tra -8 ° C e -12 ° C



DATI FINANZIARI





LABORATORI CONTROLLO QUALITA' PRODOTTO SEMILAVORATO

- La SAC ha 3 laboratori di controllo qualità per svolgere diversi tipi di analisi:
 - 1° laboratorio:
 - Analisi chimico-fisiche
 - Analisi organolettiche
 - 2° laboratorio :
 - Analisi microbiologiche: c.b.t., lieviti e muffe, batteri lattici, enterobatteri
 - 3° laboratorio :
 - Analisi enzimatiche: zuccheri, ammino acidi



CELLE FRIGO

- Le celle frigo ricoprono una superficie di 1.000 m²
- Le celle frigo hanno una capacità di circa 3.000 tonnellate divisi tra serbatoi – 40 totali da 35 tonnellate/cad. – e posti pallet





POSTAZIONI DI MISCELAZIONE

- La SAC ha due postazioni di miscelazione che consentono la produzione di sciroppi semplici o invertiti, aromi idrosolubili eliposolubili, emulsioni in soluzioni acquose o oleose
- Sono presenti due omogeneizzatori per testare la qualità delle materie prime con analisi di laboratorio prima della produzione finale





DESCRIZIONE SALA MISCELE

Postazione n. 1:

- Omogenizzatore con Capacità di 3.000kg/h
- N. 3 serbatoi a miscelazione veloci: 5.000kg – 3.500kg – 3.000kg
- Pastorizzatore con portata di 8.000-10.000 l/h
- N. 2 serbatoi a miscelazione lenta: 2.000kg/cad.
- N. 2 serbatoi di stoccaggio di succo con una capacità di 30.000 kg e 37.000 kg
- Box infustaggio
- Serbatoio di acqua osmosi con capacità di 20.000kg

Postazione n. 2:

- N. 2 serbatoi di stoccaggio di succo con una capacità di 38.000 kg e 25.000 kg
- Box infustaggio



SERVIZI

La SAC offre diversi servizi ai propri clienti:

- stoccaggio
- miscelazione
- analisi di laboratorio
- riconfezionamento





CAPACITA' DI PRODUZIONE

Il tempo medio per caricare una cisterna di 25 tonnellate di concentrato a 60 bx è di 1 ora e 40 minuti al netto delle operazioni di controllo documentale e verifica della pulizia della stessa. Il tempo medio per lo scarico o il caricamento di un container è di circa 1 ora e 30 minuti. Il tempo medio di composizione di un lotto è di 1 giorno più una notte per il raffreddamento del prodotto. Ogni prodotto finito che lascia l'azienda viene sottoposto a pastorizzazione che garantisce uno standard di pulizia superiore alla media del mercato



DIAGRAMMA DI FLUSSO PRODUZIONE

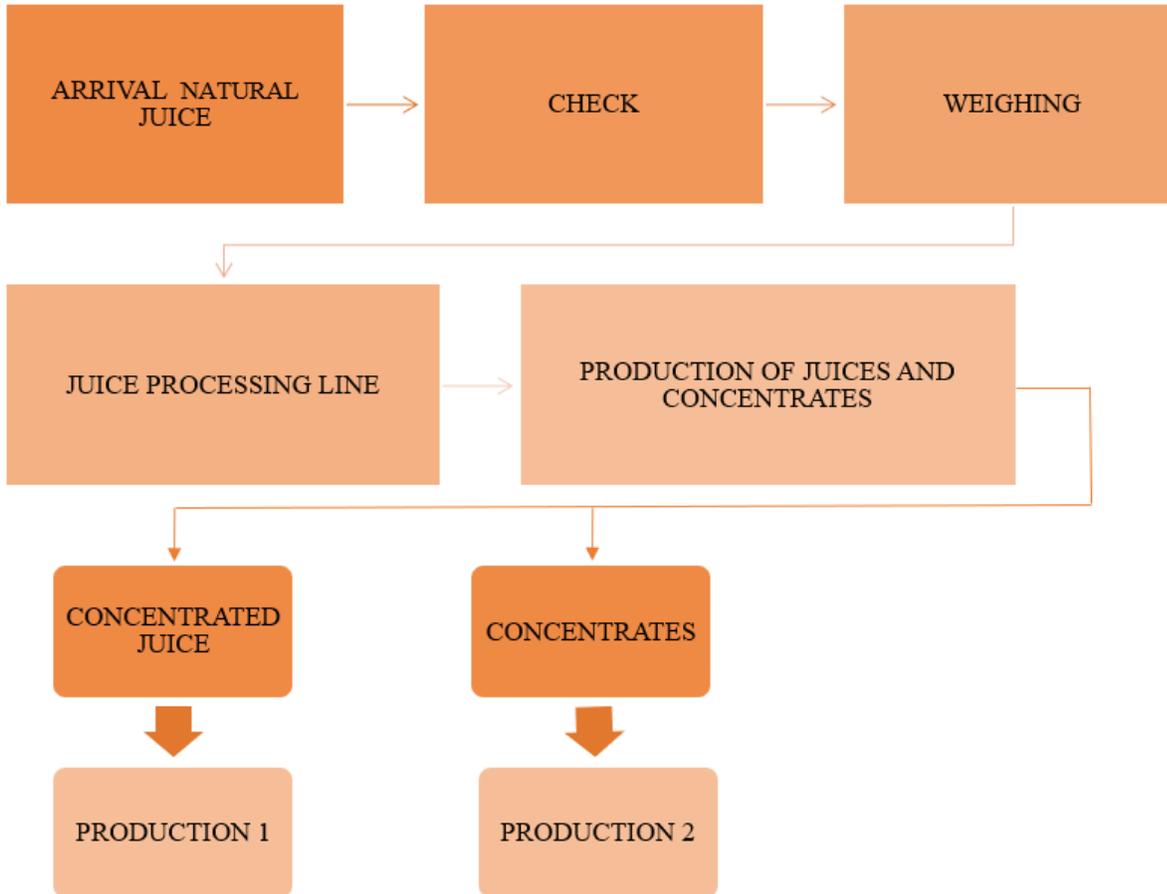




DIAGRAMMA DEL FLUSSO DEL CICLO DI TRASFORMAZIONE DEL SUCCO NATURALE

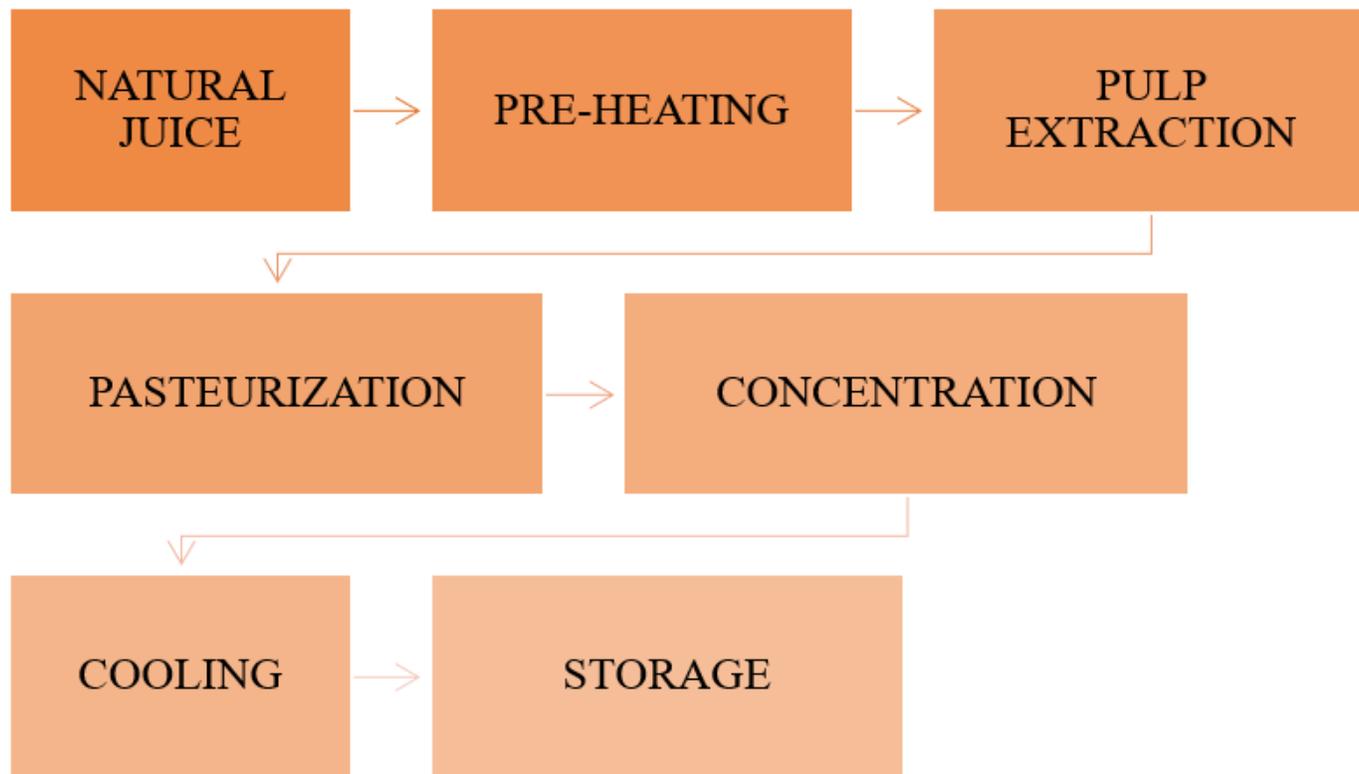
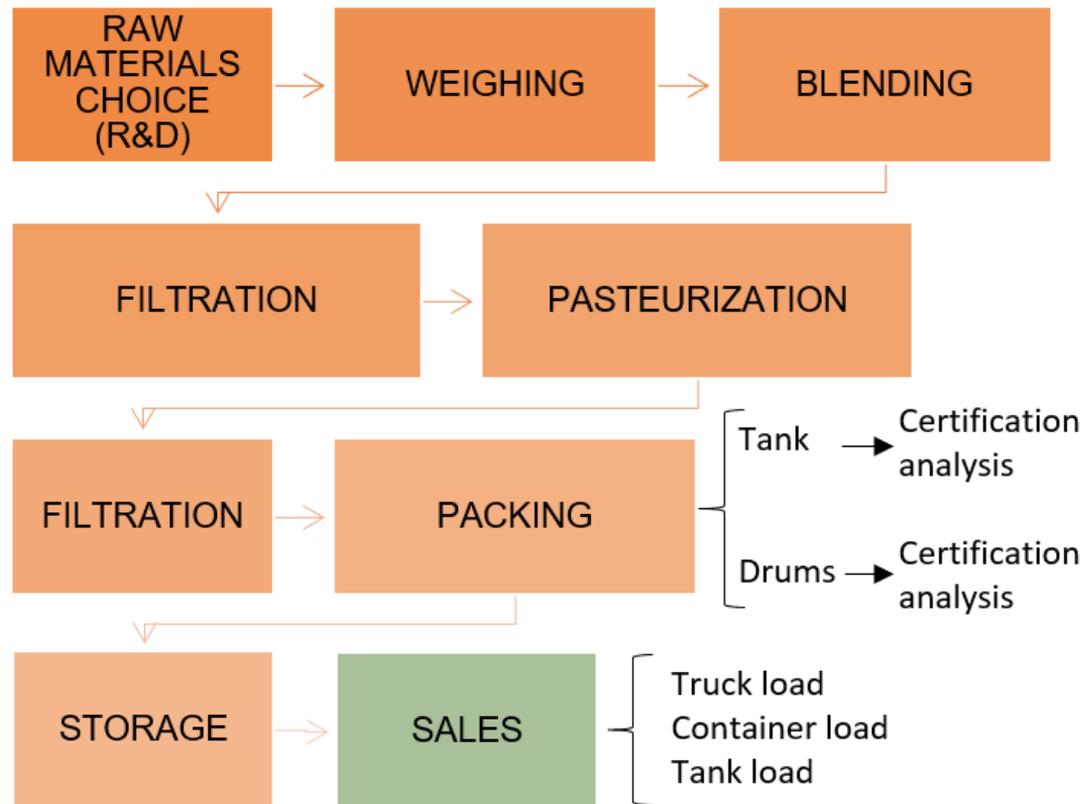




DIAGRAMMA DEL FLUSSO DI PRODUZIONE DELLA SALA MISCELE



The background of the image is a landscape photograph. The sky is filled with large, white, fluffy clouds, with some darker, greyish clouds on the right side. Below the sky, there is a dense line of green trees and bushes. In the foreground, there are rows of green plants, likely an orchard or vineyard, stretching across the frame. The overall scene is bright and natural.

Grazie

www.sacsucchi.com