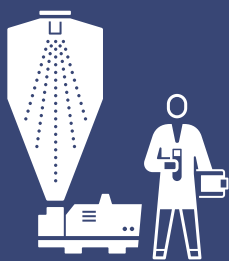


Lohntrocknung

Contract Drying



Uelzena
Ingredients



Spezialist für Sprühtrocknung

Wir verfügen über jahrzehntelange Kompetenz und modernste Technologien für die Sprühtrocknung von Lebensmittelzutaten und Babynahrungskomponenten. Für die Trocknung von Kundenrohstoffen verschiedenster Art nutzen wir am zentralen Produktionsstandort in Uelzen insgesamt acht Sprühtürme unterschiedlicher Größe und Konfiguration. Wir entwickeln individuelle Prozesse für jedes Sprühtrocknungsprojekt und kennen uns aus mit der Verarbeitung von wasserlöslichen Extrakten, wässrigen Lösungen, Mehrkomponenten-Gemischen und Emulsionen.

Zertifizierungen

FSSC 22000
ISO 50001
Kosher
Halal
Bio

Serviceleistungen	Technologien	Verpackungsoptionen
Vorbereitung der Rohwaren Sprühtrocknung Verpacken in verschiedene Optionen Food & Infant Food Formulierungen Qualitätskontrolle & Analytik Individuelle Projektentwicklung Strenge Vertraulichkeit	Mischen Emulgieren Agglomerieren Sprühtrocknen Technikum	Bag-in-Box Sackware Big Bag

Gut zu wissen

- › Der gesamte Prozess eines Sprühtrocknungsprojektes wird von einem interdisziplinären Team aus Vertrieb, Produktion, Produktentwicklung, Qualitätsmanagement und Labor begleitet.
- › Für die Rohwarenprüfung und die engmaschige Kontrolle des Produktionsprozesses nutzen wir unsere eigenen gut ausgestatteten Labore.
- › Ausgefeilte Reinigungsprozesse sowie Turmnutzungs- und Zoningkonzepte sorgen für ein Höchstmaß an Sicherheit in allen Produktionsschritten unserer Lohntrocknung.



Mehr erfahren 



Specialist for Spray Drying

We offer decades of expertise and state-of-the-art technologies for the spray drying of food ingredients and baby food components. At our main production site in Uelzen, we use a total of eight spray towers of different sizes and configurations to dry a wide range of customer raw materials. We develop customised processes for each spray drying project and are experienced in the processing of water-soluble extracts, aqueous solutions, multi-component mixtures and emulsions.

Certifications

FSSC 22000
ISO 50001
Kosher
Halal
Bio

Services	Technologies	Packaging Options
Preparation of raw materials Spray Drying Packaging in various options Food & Infant Food Formulations Quality Control & Analysis Individual formulation development Strict Confidentiality	Mixing Emulsifying Agglomerating Spray Drying Technical Center	Bag-in-Box Sacks Big Bag

Good to know

- › The complete process of a spray drying project is accompanied by an interdisciplinary team from sales, product development, quality management, laboratory and production.
- › For raw material testing and close monitoring of the production process, we use our own well-equipped laboratories.
- › Sophisticated cleaning processes as well as tower utilisation and zoning concepts ensure the highest level of safety in all production steps of our contract drying process.



Find out more 



Turm 12 – Unsere neueste Anlage

Tower 12 – Our newest facility

High-Care-Werksdesign

Strenges Hygienezonenkonzept
Druckdifferenzen vermeiden Kreuzkontaminationen
Containment-Systeme für Staubfreiheit
Separate Wasch-/Trockenräume für Anlagentechnik
Eigene Lüftungs-/Filtersysteme pro Hygienzone
Automatisierte Prozesssteuerung
„EHEDG“-Zertifikat für Teile der Anlage

High Care Plant Design

Sophisticated hygiene zone concept
Differences in air pressure avoid cross-contamination
Containment systems for dust-free operation
Cleaning concepts with separate washing/drying rooms
Ventilations and filtering systems for each hygiene zone
Automated process control
„EHEDG“ hygiene certificate for parts of the plant

Technologie-Ausstattung

Mischlinie für Fettphase
Mischlinie für wässrige Phase
Zweistufiger Homogenisator zum Emulgieren
Sprühturm mit externem Fließbett
High-Care-Abpackung in Big Bags
Bag-in-Box-Abpacklinien für Schlauchbeutel

Technical facilities

Mixing line for fat phase
Mixing line for aqueous phase
Two-stage homogeniser for emulsification
Spray tower with external fluidised bed
High-care-packaging in big bags
Bag-in-box packaging lines for tubular bags

Gut zu wissen

- › Das neue Werk ist ideal geeignet für die Sprühtrocknung von Komponenten für Babynahrung unter High-Care-Bedingungen.
- › Turm 12 verfügt über eigenständige Abpacklinien für Alu-Beutel auf denen wir Pulverprodukte für Sie abpacken können.
- › Im Rahmen unseres Allergenmanagements werden auf Turm 12 keine Milchproteine verarbeitet.

Good to know

- › The new plant is the perfect solution for spray drying baby food components under high-care-conditions.
- › Tower 12 has stand-alone packaging lines for aluminium bags on which we can pack your powder products.
- › As part of our allergen management, no milk proteins are processed on Tower 12.

Responsibility every day.
We High-Care.



Turm 12 – Neue Kapazitäten für Infant-High-Care-Produktionen

Tower 12 – New capacities for Infant-High-Care-Productions

Seit 2023 verfügen wir mit unserer neuen Sprühtrocknungsanlage „Turm 12“ über eine der modernsten Anlagen für die Sprühtrocknung von z.B. Vitaminen und Mineralstoffen unter High-Care-Bedingungen. Damit stehen uns nun insgesamt 4 Sprühltürme für die Lohntrocknung von Komponenten für Infant Food zur Verfügung. Zum in sich komplett abgeschlossenen neuen Werk gehören neben dem Sprühlturm u. a. auch ein umfangreich ausgestatteter Nassmischbereich und autarke Abpacklinien für Aluminium-Schlauchbeutel.

Since 2023, our new ‘Tower 12’ spray drying facility represents one of the most modern systems for spray drying of, for example, vitamins and minerals under high-care conditions. This means that we now operate a total of 4 spray towers for the contract drying of components for infant food. In addition to the spray tower, the completely self-contained new plant also includes an extensively equipped wet mixing area and self-sufficient packaging lines for aluminium tubular bags.

Uelzena Ingredients

Uelzena ist eine Molkereigenossenschaft mit vier Produktions- und zwei Vertriebsstandorten für milchbasierte Zutaten und Lohn Trocknung in Norddeutschland. Unsere Milch beziehen wir von eigenen Milcherzeugern in einem Radius von 150 km rund um die Standorte. Das bedeutet kurze Wege, sichere Verfügbarkeit und höchste Rohstoffqualität.

Uelzena is a dairy cooperative with four production plants and two sales locations for dairy ingredients and contract drying in northern Germany. We source our milk from our own milk producers within a radius of 150 kilometres around the sites. This means short distances, reliable availability and the highest quality raw materials.



Wir produzieren natürliche Clean Label Zutaten
We produce naturally clean label ingredients



Wir sind ein bevorzugter Lieferant der Lebensmittelindustrie
We are a preferred supplier of the food industry



Wir stehen für hohe Produktqualität und sichere Verfügbarkeit
We represent high product quality and reliable availability



Wir können den CO₂-Fußabdruck für unsere Produkte liefern
We can supply the carbon footprint for our products



Deutschland ist eine der besten Milchregionen in Europa
Germany is one of the best milk regions in Europe



- 1 Uelzen
- 2 Warmen
- 3 Neumünster
- 4 Bismark



Uelzena eG
Im Neuen Felde 87
29525 Uelzen, Germany

info@ingredients.uelzena.com
Tel. +49 (0)581 806-0

