

e-mail vai de bet

</div>

<h3>e-mail vai de bet</h3>

</article>

<h4>O que é NSF Engineering?</h4>

<p>A NSF Engineering está frequentemente associada à Engenharia

Pública de Saúde e ligada a outras disciplinas, como engenharia civil, química, ambiental e bioengenharia. Ela estabelece padrões para

equipamentos utilizados em alimentos na América do Norte e tem uma grande influência na cadeia produtiva de alimentos

, trazendo um alto grau de reconhecimento global.</p>

<h4>Normas e regulamentos do NSF Engineering</h4>

<p>Desde a década de 1950, a NSF estabeleceu padrões para equipamentos utilizados em alimentos na América do

Norte. A norma "NSF/ANSI 169 Special Purpose Food Equipment" garante o design e a construção de equipamentos para uso em ambientes regulamentados pela NSF, enquanto a norma "NSF/ANSI

3 parte 1: Água potável - Sistemas de tratamento" garante a qualidade da água potável tratada instalada em ambientes regulamentados pela NSF, enquanto a norma "NSF/ANSI

3 parte 1: Água potável - Sistemas de tratamento" garante a qualidade da água potável tratada instalada em ambientes regulamentados pela NSF, enquanto a norma "NSF/ANSI

3 parte 1: Água potável - Sistemas de tratamento" garante a qualidade da água potável tratada instalada em ambientes regulamentados pela NSF, enquanto a norma "NSF/ANSI

3 parte 1: Água potável - Sistemas de tratamento" garante a qualidade da água potável tratada instalada em ambientes regulamentados pela NSF, enquanto a norma "NSF/ANSI

</h4>

<p>A NSF Engineering traz mais segurança à fabricação, processamento e distribuição de alimentos e bebidas, prevenindo a contaminação por metais pesados ou produtos químicos presentes em equipamentos usados no processamento. Essas normas

estabelecem um padrão reconhecido globalmente para a indústria de alimentos, que possui grande influência na cadeia produtiva, desde o processamento até a distribuição.</p>

<h4>Como adquirir o certificado NSF?</h4>

<p>Para obter o certificado NSF, as empresas devem passar por uma avaliação rigorosa que inclui uma avaliação da instalação, dos procedimentos de fabricação e testes rigorosos de materiais, garantindo segurança e qualidade na produção e processamento de alimentos pelo padrão NSF.</p>

</article>

</section>

<h4>Tabela de Comparação entre as Normas NSF e Outras Normas de Segurança Alimentar</h4>

<table border="1">

<thead>

<tr>

<th></th>

<th>NSF</th>

</tr>

</thead>

</table>

</table border="1">

<thead>

<tr>

<th></th>

<th>NSF</th>

</tr>