



Soluciones de higiene para queserías



PROQUIMIA
www.proquimia.com



Empresa certificada con las normas:
CALIDAD **ISO 9001**
MEDIO AMBIENTE **ISO 14001**
PREVENCIÓN DE RIESGOS
LABORALES **OHSAS 18001**



La calidad de los productos procesados en una Quesería depende en gran parte del nivel higiénico presente en las instalaciones y en los equipos empleados durante el proceso. **Todas las instalaciones, utensilios y maquinaria utilizados en la elaboración de los quesos**

SOLUCIONES DE HIGIE

Proquimia les propone las soluciones higiénicas y les ofrece una gama completa de productos y equipos, servicio y asesoramiento personalizado para cubrir todas las necesidades de higiene de la Quesería. **Todos nuestros productos están fabricados bajo la norma de Calidad ISO 9001, la norma de Gestión Medioam-**



Registro como fabricante de plaguicidas ambientales en general y para la industria alimentaria B-0151-E

Registro de empresa como fabricante de productos para la higiene, cuidado y manejo de los animales HCM-0022

Registro Sanitario RSIPAC 37.04023/CAT RGS 37.00068/B

deben ser higienizados con productos adecuados para su uso en Queserías, siguiendo planes sistemáticos que incluyan todas las dependencias y específicos para cada método de aplicación y naturaleza de residuo.

LINE PARA QUESERÍAS

biental ISO 14001 y la norma de Gestión de la Salud y Seguridad Laboral OHSAS 18001. Además, los desinfectantes poseen el **registro HA** para superficies en contacto con alimentos exigido por las autoridades sanitarias en zonas destinadas a la preparación de alimentos.

¿Qué ofrece Proquimia?

Nuestra filosofía de trabajo para la definición, implantación, seguimiento y control de los procesos de higiene en Queserías se estructura en los siguientes puntos:

#1

El departamento Técnico de Proquimia, conjuntamente con su departamento de Calidad, evalúa las necesidades de su factoría y establece unos procesos de limpieza y desinfección específicos en función de: > **Instalaciones presentes en cada una de las secciones** > **Tipos de suciedad** > **Características del agua** > **Disponibilidad de tiempo** > **Requerimientos técnicos y medio-ambientales**. Siguiendo siempre criterios de optimización de costes.

#2

Una vez definidos los procesos, se elaboran los programas de limpieza detallando todos los parámetros básicos: > **Elementos** > **Sistema de L+D** > **Responsabilidad** > **Periodicidad** > **Productos** > **Concentraciones** > **Tiempos** > **Medidas de seguridad** > **Otros parámetros**. Los programas se acompañan de cartelería de campo resumen de las operaciones de limpieza y desinfección, con instrucciones mediante pictogramas.

#3

Realizado el programa, se procede al proceso de **implantación en su centro**. Para ello se dispone de un laboratorio portátil para análisis físico-químicos y microbiológicos. En este momento se definen conjuntamente los parámetros de calidad que actuarán como indicadores en la asistencia técnica periódica.

#4

Paralelamente a este proceso, se realizarán cursos de formación y entrenamiento en su planta a los operarios, para explicar el programa y establecer unas rutinas de trabajo y de seguridad en la manipulación de los productos. Cursos disponibles: > **Aspectos básicos de higiene** > **Limpiezas por espuma** > **Limpiezas CIP** > **Microbiología** > **Seguridad en la manipulación de productos químicos** > **Buenas prácticas de higiene personal** > **Otros cursos**.

#5

Una vez implantado el programa: > **Se realiza el seguimiento del proceso y se comprueba su efectividad**. > **Se realizan las correcciones y actualizaciones necesarias en el plan**. > **Se establecen los estándares de consumo de producto adecuados**. Nuestro objetivo es la optimización de los procesos de higiene de su factoría a través de la mejora continua y una completa adecuación a sus necesidades.



PROQUIMIA
Especialidades Químicas

Línea: GISSELA / Zona: ZONA 1 FREEZERS + MÁQUINA + ENTRADA TÚNEL / Configuración: TARTAS

LIMPIEZA - DESINFECCIÓN PREPARACIÓN DE LÍNEA

ACLARADO	DESARMADO	LIMPIEZA	DESINFECCIÓN	DESINFECCIÓN*	ACLARADO	MONTAJE	PTOS. CRÍTICOS Y OBSERVACIONES
AGUA	Que	Frec.	ALCALI-CLOR DETERGENTE	DESINFECTANTE	DESINFECTANTE	AGUA	Como
Frezer	Calabazas para probar	D	Dimensiones 10' en Al-Cl verificado previo	Al-Cl	Dimensiones 20' en hipoclorito de sodio 10% (verificado previo)	Agua	<ul style="list-style-type: none"> - Precisión de estar juntas de separadores (líneas) en lavas de 3 vías y pumpe y placas de frezas - Vigilar mallas en orificios y pasadores. Vigilar sistema - Estar atento de gases en guías y carcasa superior de la máquina bajo bombas - Limpiar mallas y aberturas y pasadores - Limpiar a fondo de guías y cubeta con cepillo - Limpieza a fondo de carcasa y cubeta poco accedida - Limpieza e inspección de cubetas poco accedidas - Limpieza e inspección de mallas
Máquina y sus Cárcas y de	Limpiar en línea	D	Dimensiones 20' en Al-Cl	Al-Cl	Dimensiones 20' en hipoclorito de sodio 10% (verificado previo)	Agua	<ul style="list-style-type: none"> - Vigilar mallas en orificios y pasadores. Vigilar sistema - Estar atento de gases en guías y carcasa superior de la máquina bajo bombas - Limpiar mallas y aberturas y pasadores - Limpiar a fondo de guías y cubeta con cepillo - Limpieza a fondo de carcasa y cubeta poco accedida - Limpieza e inspección de cubetas poco accedidas - Limpieza e inspección de mallas



¿QUÉ OFRECE PROQUIMIA?

▶ LIMPIEZAS CIP

Las instalaciones de almacenamiento, transporte y procesado presentes en la Quesería, como cisternas, tanques de recepción, pasteurizadores, cubas de cuajado, ..., deben estar diseñadas para su limpieza periódica por métodos de recirculación (sistemas CIP). Los procesos de limpieza y desinfección de estas instalaciones precisan productos específicos que cumplan con los requerimientos de higiene necesarios.

Detergencia fase alcalina

FORTEX SC

Detergente alcalino formulado con tensioactivos, secuestrantes y anti-espumantes para la limpieza diaria de circuitos y equipos en queserías por recirculación (CIP).

FORTEX P-35

Detergente alcalino para la limpieza de circuitos y equipos en queserías por métodos de recirculación (CIP). Especialmente formulado para épocas frías debido a su baja temperatura de congelación.

Detergencia fase ácida

DESOCAL SC

Detergente ácido en base a ácido nítrico y fosfórico, de espuma controlada para la limpieza de circuitos y equipos en queserías por métodos de recirculación (CIP).

Detergencia fase única Alcalina

FORTEX PLUS

Detergente fuertemente alcalino para la limpieza en fase única por recirculación de circuitos y equipos donde se registren temperaturas de proceso de hasta 85°C, como pasteurizadores y cubas de cuajado.

FORTEX FU

Detergente fuertemente alcalino para la limpieza en fase única por recirculación de circuitos y equipos en queserías, donde no se registre intercambio térmico durante el proceso.

Ácida

DESOCAL CIP

Detergente ácido con propiedades higienizantes e inhibidores de corrosión para la limpieza en fase única de circuitos y equipos en queserías por recirculación (CIP).

DESOCAL NF

Detergente desincrustante en base a ácidos orgánicos para la limpieza en fase única de circuitos y equipos en queserías por recirculación (CIP). Libre de fósforo y nitrógeno.



Desinfección

ASEP 60

Desinfectante en base a ácido peracético y peróxido de hidrógeno para la desinfección de circuitos en queserías por recirculación (CIP). Producto diseñado para dosificación automática con control por conductividad. Registro Plaguicida 05-20-04107 HA

ASEP 500

Desinfectante no espumante de uso general en base a alquilaminas terciarias para la desinfección de circuitos en queserías por métodos de recirculación (CIP). Efectivo contra la *Listeria Monocytogenes*. Registro Plaguicida 02-20-02778 HA

Equipo

Equipo de aplicación

CONTROMAT

Equipo para la dosificación automática de producto concentrado al baño, controlando la concentración presente en el mismo a través de la conductividad. Realiza cargas iniciales y recargas de producto a través de una bomba dosificadora de concentrado, que según la aplicación puede ser neumática o de membrana. Se recomienda para baños con un volumen mayor de 500L.



▶ LIMPIEZA DE MOLDES

Los moldes y paños empleados en el proceso de producción son uno de los elementos de la Quesería donde más suciedad se acumula a lo largo del día, debido al contacto permanente con los alimentos. Con el objetivo de garantizar la máxima seguridad en la elaboración, los moldes y paños deben mantenerse en las mejores condiciones higiénicas para asegurar el cumplimiento de la normativa aplicable.

Limpieza de moldes

DESOCAL CIP

Detergente ácido con propiedades higienizantes, de elevado poder desincrustante e inhibidores de corrosión para la limpieza de moldes en queserías. Producto medible por conductividad, facilitando su dosificación y control en los túneles de limpieza de moldes.

DESOCAL NET

Detergente ácido de baja espuma con gran poder humectante para la limpieza de moldes en queserías. Formulado especialmente para el material plástico con el que se fabrican los moldes.

DESOCAL NF

Detergente desincrustante en base a ácidos orgánicos para la limpieza de moldes en queserías. Libre de fósforo y nitrógeno.

ECO-PLUS

Detergente alcalino de espuma controlada con poder desinfectante para la limpieza periódica de moldes en queserías.

Desinfección de moldes

ASEP 150

Desinfectante concentrado no espumante en base a ácido peracético para la desinfección de moldes en queserías. Producto no medible por conductividad, siendo recomendada su aplicación mediante inyección en línea. Registro Plaguicida 02-20-02818 HA

ASEP 500

Desinfectante no espumante de uso general en base a alquilaminas terciarias para la desinfección de moldes en queserías. Efectivo contra la *Listeria Monocytogenes*. Registro Plaguicida 02-20-02778 HA

ASEP 100

Desinfectante en base a hipoclorito sódico para la desinfección de moldes en queserías, de gran poder blanqueante y desodorizante.



Lavado de paños

LAVAPRIX

Detergente en polvo para prelavado y lavado con gran poder incluso a bajas temperaturas en aguas de dureza media, para la limpieza de paños en queserías.

LENCECLOR

Blanqueante en polvo en base a cloro activo estabilizado, para la limpieza de paños en queserías.



Equipo

Equipo de aplicación

KP800

Equipo dosificador de bomba peristáltica, práctico y funcional, diseñado para la dosificación de productos concentrados y para el mantenimiento de la concentración en los baños en procesos de limpieza. Se suministra montado en una caja de acero inoxidable, resistente a la corrosión, que protege al equipo de posibles salpicaduras. El mantenimiento es prácticamente nulo, requiriendo de forma eventual el cambio del tubo dosificador.



▶ LIMPIEZAS EXTERNAS

Las limpiezas externas de cisternas, tanques, circuitos, cubas de cuajado, ... así como las de la maquinaria y utensilios utilizados durante el proceso de elaboración en la Quesería, son un factor clave para garantizar la calidad y seguridad del producto. Se deben realizar incluyendo todas las dependencias de la factoría y de forma específica para cada tipo de superficie y residuo.

Espumantes alcalinos

SUPERVIX-A

Detergente alcalino espumante de gran poder desengrasante para limpiezas externas en queserías: cubas de cuajado, cubas de salado, máquinas de moldeo y desmoldeo, Mantiene el poder detergente en frío.

VIXFILM

Detergente alcalino de elevada permanencia sobre la superficie gracias a su tecnología film. Indicado para la limpieza de superficies en queserías con equipos de espuma. Contribuye a la calidad de los vertidos debido a su bajo equitox.

VIX-CLOR

Detergente desinfectante espumante alcalino-clorado de gran poder desinfectante, para operaciones de limpieza y desinfección de superficies en una sola fase en queserías: cubas de cuajo, cubas de salado, máquinas de moldeo y desmoldeo. Registro Plaguicida 02-20-02883 HA

Espumantes ácidos

DESOCAL PLUS

Detergente, desincrustante y desoxidante ácido con poder higienizante y espumante para la limpieza y abrillantado de las superficies de tanques y circuitos en queserías.

DESOCAL FOAM

Detergente, desincrustante y desoxidante ácido espumante para la limpieza y abrillantado de las superficies de tanques y circuitos en queserías.

DESOCAL VIX

Detergente, desincrustante y desoxidante ácido para la limpieza con equipos de proyección de espuma de todo tipo de superficies y maquinaria en queserías. Libre de fósforo.

Desinfección

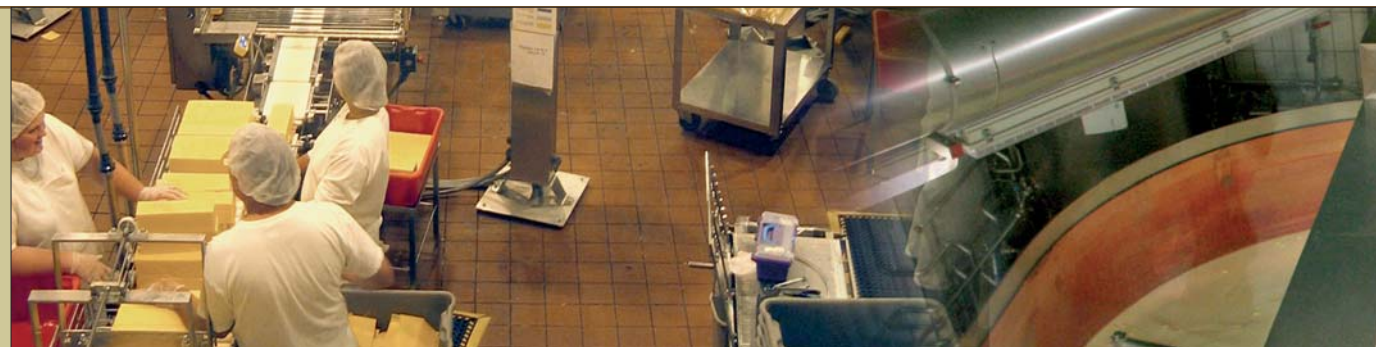
PRODESIN-SF

Desinfectante en base a glutaraldehído y amonios cuaternarios para la desinfección de superficies y equipos en queserías. Libre de formaldehído. Registro Plaguicida 07-20-02879 HA

ASEP 500

Desinfectante no espumante de uso general en base a alquilaminas terciarias para la desinfección de superficies en queserías. Efectivo contra la *Listeria Monocytogenes*. Registro Plaguicida 02-20-02778 HA





Desinfección ambiental

AMBISEP DR

Desinfectante ambiental de uso diario indicado para la desinfección y desodorización de salas en queserías. Sus efectos microbiocidas son muy rápidos, dejando las zonas tratadas listas para su uso en pocas horas. Aplicable mediante nebulización y termonebulización. Registro Plaguicida 06-20-04411 HA

AMBISEP PLUS

Desinfectante ambiental de uso semanal indicado para la desinfección y desodorización de salas en queserías. Es de rápida acción y no deja olor ni sabor anómalos en el ambiente ni en las superficies tratadas. Posee propiedades repelentes de insectos que mantienen protegidas durante horas las áreas tratadas. Registro Plaguicida 06-20/40-04416 HA

SPIT AIR SYSTEM

Equipo generador de espuma para la limpieza de todo tipo de superficies abiertas en queserías. Realiza las funciones de enjuague, espuma y desinfección, generando una espuma muy consistente y de alto poder cubriente, que permite incluso la limpieza de superficies verticales, sin dar lugar a aerosoles.



Equipos de aplicación

SPIT FOAM

Equipos para la completa limpieza de las superficies abiertas en queserías, de acuerdo con los procedimientos necesarios para conseguir el grado de limpieza deseado: preenjuague, limpieza, enjuague intermedio, desinfección y enjuague final. Es un sistema que trabaja a baja presión evitando la formación de aerosoles y optimizando el coste total de la operación al reducir los costes de mantenimiento y servicio, tiempos de limpieza y consumo de agua y producto químico.



PRO-FOG

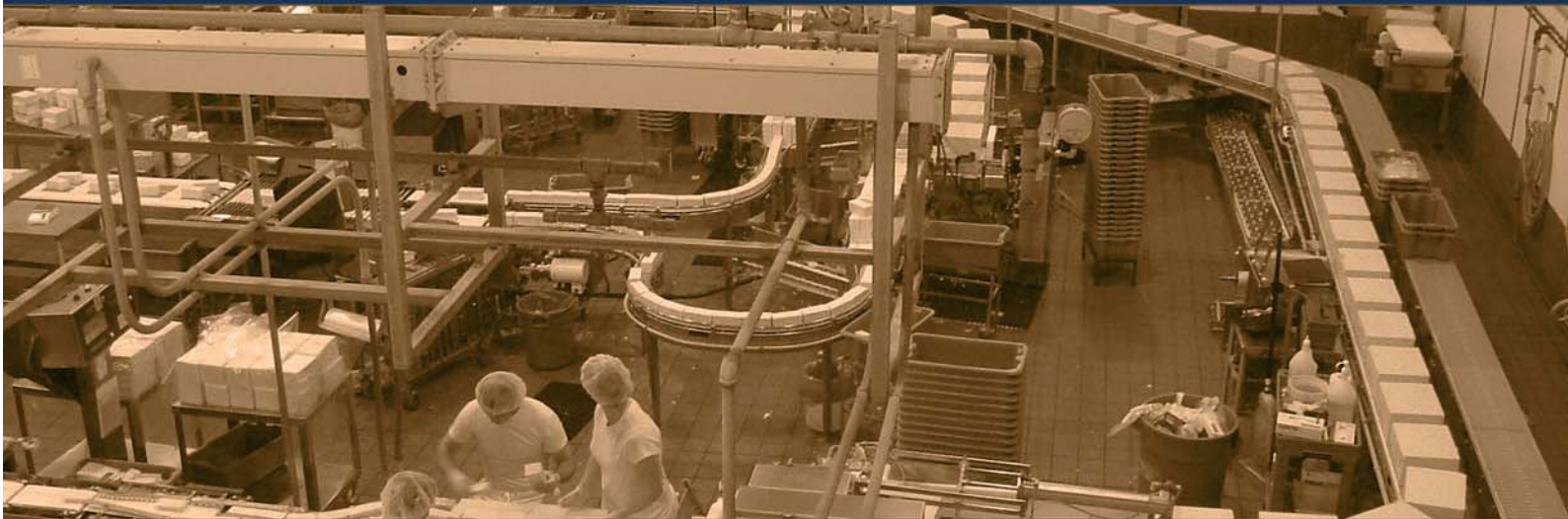
Equipo portátil para aplicación de desinfectantes en frío por nebulización. El producto se difunde rápidamente por el ambiente, llegando a todos los ángulos de la sala de forma uniforme. Se recomienda para volúmenes inferiores a 1000 m³.



BASIC FOAMER L7

Equipo de limpieza móvil para realizar las funciones de enjuague, aplicación de espuma y desinfección necesarias para la limpieza de las superficies abiertas en queserías.





PROQUIMIA
www.proquimia.com

Crta. de Prats, 6 - 08500 VIC (Barcelona)
Tel. (34) 93 883 23 53 - Fax (34) 93 883 20 50
www.proquimia.com - proquimia@proquimia.com