

**Soluções de
higiene para
lagares de azeite
e conservas de
azeitona**



PROQUÍMIA
www.proquimia.com



O que oferece PROQUIMIA?

- Oferta global de toda a gama de produtos.
- Produtos registados pelas entidades competentes.
- Vasta gama de equipamentos para aplicação e controlo de processos.
- Departamento de Engenharia e Serviço SAT.
- Consultoria técnica, jurídica e ambiental.
- Laboratório de análises microbiológicas homologado.
- Cobertura nacional.
- Flexibilidade e adaptabilidade.
- Certificação de Qualidade ISO 9001.
- Certificação Ambiental ISO 14001.
- Certificação do Sistema de Gestão da Segurança e Saúde no Trabalho ISO 45001.
- Certificação da Gestão de Reclamações ISO 10002.
- Certificação da Gestão de Satisfação do Cliente ISO 10004



As operações de limpeza e desinfecção são um aspeto fundamental nos lagares e nas conservas de azeitona por razões de segurança alimentar e de qualidade do produto, eliminando o risco de alterações, de proliferação de microrganismos e de contaminação química.

O mercado dos lagares de azeite está a exigir cada vez mais azeites de melhor qualidade. Esta procura implica que os produtores de azeite implementem novos modelos de produção que incluam controlos rigorosos da qualidade do produto, cuidados com a fruta durante a colheita, o transporte e o armazenamento, e controlos durante as fases de extração e conservação. Além disso, requer também maquinaria concebida de forma higiénica e um processo adequado de limpeza e desinfecção da maquinaria e das instalações de produção, armazenamento e embalagem. Só tendo em conta estes requisitos será possível obter um azeite de alta qualidade e bem apreciado pelo consumidor.

O protocolo para a realização das operações de higiene depende do tipo de produtos e processos presentes na fábrica. Para satisfazer os requisitos de higiene, os locais, instalações e equipamentos da fábrica devem ser submetidos a operações intensivas de limpeza e desinfecção, através da aplicação de uma metodologia e de um programa específicos.

A PROQUIMIA centra a sua atividade no fabrico de especialidades químicas para diversas aplicações no campo da higiene e dos tratamentos químicos industriais, e apresenta uma vasta gama de soluções para conseguir a máxima higienização nos processos dos lagares de azeite: sistemas eficientes de limpeza e desinfecção que melhoram o rendimento do processo produtivo, garantindo a qualidade do azeite e evitando alterações e desvios organolépticos.



CIRCUITOS, DEPÓSITOS E CENTRÍFUGAS

■ DETERGENTES

FORTEX SC

Detergente líquido alcalino para a limpeza automática de circuitos em túneis de lavagem na indústria alimentar.

FORTEX FU

Detergente líquido alcalino para a limpeza automática em fase única de circuitos com e sem tratamento térmico na indústria alimentar.

ADILIQUID

Aditivo para soda completo, especialmente indicado para a lavagem automática de depósitos e circuitos na indústria alimentar.

■ DESINCRUSTANTE

DESOCAL SC

Desincrustante ácido para utilização na indústria alimentar. Especialmente adequado para sistemas de limpeza automáticos (CIP).

■ DESINFETANTE

ASEP 150

Desinfetante de superfícies, equipamentos e circuitos à base de ácido peracético a 15%. Utilização na indústria alimentar (bebidas, lacticínios, cervejarias e alimentos transformados) e nos circuitos de ordenha. Adequado também como desinfetante por via aérea.

LIMPEZA EXTERIOR

■ DETERGENTES

NETFOAM

Detergente alcalino para a limpeza manual e com espuma de todo o tipo de superfícies, máquinas e elementos da indústria alimentar e das instalações pecuárias.

NEUTROVIX

Detergente ligeiramente alcalino para a lavagem manual e com espuma de todo o tipo de superfícies, máquinas e elementos da indústria alimentar.

SUPERNET L22

Detergente com um agradável aroma a pinho para a limpeza e desengorduramento de todos os tipos de veículos.

■ LIMPEZA DE PAVIMENTOS

GALA FORTE

Detergente alcalino de reduzida espuma para a limpeza de pavimentos não tratados, por máquinas automáticas ou de forma manual. Especialmente formulado para a indústria alimentar.

■ DESINCRUSTANTE

DESOCAL FOAM

Detergente ácido desincrustante e desoxidante para a limpeza de todo o tipo de superfícies, máquinas e elementos da indústria alimentar com equipamento de pulverização de espuma.

■ DESINFETANTES

ASEP TA 35

Desinfetante para superfícies, equipamentos e circuitos na indústria alimentar. Também adequado como desinfetante por via aérea.

ASEPVIX

Detergente desinfetante e desengordurante de uma só fase para a limpeza manual e com espuma de todos os tipos de superfícies, máquinas e equipamentos na indústria alimentar.

CADEIAS TRANSPORTADORAS

■ LUBRIFICAÇÃO

TRANSLUBE LX

Lubrificante para correntes e correias transportadoras da indústria alimentar. Formulado à base de sabões naturais. Especialmente adequado para águas de dureza média.



TABELA RESUMO DAS APLICAÇÕES E PROCESSOS DE L+D EM LAGARES DE AZEITÊ E CONSERVAS DE AZEITONA

ETAPA PROCESSO	MATERIAL	T.L.	T.R.	DETERGENTE	DESINCRUSTANTE	DESINFETANTE
Camiões/ Contentores Transporte	ALUMINIO	CIP OPC	●	FORTEX FU SUPERNET L22		
	AÇO PLÁSTICO					
Receção azeitonas	AÇO	OPC	● ●	NETFOAM NEUTROVIX	DESOCAL FOAM	
	AÇO INOXIDÁVEL					
Limpeza espessos	AÇO	OPC	● ● ●	NETFOAM	DESOCAL FOAM	ASEP TA 35
	AÇO INOXIDÁVEL					
Pesado	AÇO	OPC	●		DESOCAL FOAM	
	AÇO INOXIDÁVEL					
Armazenamento em tremonhas	AÇO	OPC	● ● ●	NETFOAM	DESOCAL FOAM	ASEP TA35
	AÇO INOXIDÁVEL					
Lavagem	AÇO INOXIDÁVEL	CIP	● ● ●	FORTEX FU SODA+ADILIQUID	DESOCAL SC	ASEP 150
Moagem		OPC	● ● ●	NETFOAM	DESOCAL FOAM	ASEP TA35
Termobateria		CIP	● ● ●	FORTEX FU SODA+ADILIQUID	DESOCAL SC	ASEP 150
Exterior maquinaria	AÇO PINTADO	OPC	● ●	NETFOAM	DESOCAL FOAM	ASEP TA35
	AÇO INOXIDÁVEL					

T.L. (Tipo de limpeza) T.R. (Tipo de resíduo)

ETAPA PROCESSO	MATERIAL	T.L.	T.R.	DETERGENTE	DESINCRUSTANTE	DESINFETANTE
Centrifugação horizontal		CIP	●●●	FORTEX FU SODA+ADILIQUID	DESOCAL SC	
Decantadores		CIP	●●●	AGUA CALIENTE		
Centrifugação vertical		CIP	●●●	FORTEX FU SODA+ADILIQUID	DESOCAL SC	
Armazenamento de depósitos			●●●	FORTEX FU SODA+ADILIQUID	DESOCAL SC	ASEP 150
Filtragem			●●●	FORTEX FU SODA+ADILIQUID	DESOCAL SC	ASEP 150
Embalagem	AÇO	OPC	●●●	NETFOAM	DESOCAL FOAM	ASEP TA35
	AÇO INOXIDÁVEL					
Transporte de cisternas	AÇO INOXIDÁVEL	CIP	●●●	FORTEX FU SODA+ADILIQUID	DESOCAL SC	ASEP 150
Armazéns	PAVIMENTOS	OPC	●●●	GALA FORTE		
	PAREDES					
Tratamento água			●●●			PROAQUA 150

T.L. (Tipo de limpeza) T.R. (Tipo de resíduo)

OUTROS PRODUTOS

ETAPA PROCESSO	MATERIAL	PRODUTO
Embalagem	CADEIAS DE TRANSPORTE	LUBRIFICAÇÃO CON TRANSLUBE LX
Unidade de produção	EXTERIOR MÁQUINAS, PAVIMENTOS E PAREDES	LIMPEZA E DESINFECÇÃO NUM SÓ GESTO: ASEP VIX

● ORGÂNICO

● INORGÂNICO

● MICROBIOLÓGICO



HIGIENE PESSOAL

■ SABONETES ANTISSÉTICOS

VITALIM

Gel dermoprotetor sem perfume para a limpeza e o cuidado das mãos. Concebido para satisfazer as necessidades de higiene dos manipuladores de alimentos.

VITABAC AQF

Gel antisséptico dermoprotetor, sem perfume, para a lavagem e desinfecção das mãos. Especialmente indicado para manipuladores de alimentos.

Desinfetante para Pele Intacta:

Número de Registo AEMPS 1094- DES.

■ PASTAS ABRASIVAS

VITA PLUS ECO

Gel alcoólico antisséptico sem perfume para a desinfecção das mãos. Eficácia desinfetante rápida com máxima proteção da pele. Especialmente indicado para manipuladores de alimentos.

Registo ECOLABEL ES-CAT/030/005



VITA ASEPGE

Gel alcoólico antisséptico sem perfume para a desinfecção das mãos. Eficácia desinfetante rápida com máxima proteção da pele. Especialmente indicado para manipuladores de alimentos.

Desinfetante para Pele Intacta:

Número de Registo AEMPS 547-DES

CONSERVAS DE AZEITONA

TANQUES DE FERMENTAÇÃO, TANQUES DE LÍQUIDOS DE GOVERNO E SALMOURAS

■ DETERGENTES

ECOPLUS D

Detergente desinfetante alcalino clorado para a limpeza e desinfecção automática de tanques, circuitos e túneis de lavagem na indústria alimentar.

FORTEX SC

Detergente líquido alcalino para a limpeza automática de circuitos em túneis de lavagem na indústria alimentar.

■ DESINCRUSTANTE

DESOCAL SC

Desincrustante ácido para utilização na indústria alimentar. Especialmente adequado para sistemas de limpeza automáticos (CIP).

LIMPEZA DE EXTERIORES, MÁQUINAS E INSTALAÇÕES

■ DETERGENTE

NETFOAM

Detergente alcalino para a limpeza manual e com espuma de todo o tipo de superfícies, máquinas e elementos da indústria alimentar e das instalações pecuárias.

LIMPEZA DE CORREIAS TRANSPORTADORAS E PAVIMENTOS

■ DETERGENTE DESINFETANTE

VIXCLOR

Detergente desinfetante concentrado alcalino-clorado para a limpeza com espuma de todo o tipo de superfícies, máquinas e elementos da indústria alimentar. Limpa, branqueia e desinfeta numa só fase.

Número de Registro CAEE-36617





TRATAMENTO DE LATAS

■ DESENGORDURANTE

ADEX 601

Desengordurante neutro para a lavagem de equipamentos, superfícies e utensílios na indústria alimentar.

■ ANTICORROSIVO E ANTI-INCRUSTANTE

TINOXID ZN

Aditivo neutro, protetor antioxidante geral para superfícies de metais ferrosos, para banhos de cozedura em contínuo e autoclaves.

TRATAMENTOS ESPECÍFICOS

■ ANTIESPUMANTE

BRUMEX FG

Antiespumante concentrado de qualidade alimentar para utilização em processos de pelagem e escaldagem na indústria alimentar. Adjuvante tecnológico alimentar.

LUBRIFICAÇÃO DE TRANSPORTES

■ LUBRIFICAÇÃO A SECO

TRANSLUBE DRY

Lubrificante de cadeias e correias transportadoras para embalagens PET e de cartão na indústria alimentar. Sistema de lubrificação a seco.

■ LUBRIFICAÇÃO HÚMIDA

TRANSLUBE LX

Lubrificante para cadeias e correias transportadoras da indústria alimentar. Formulado à base de sabões naturais. Especialmente adequado para águas de dureza média.



EQUIPAMENTOS

■ SPITFOAM / VOYAGER

Unidade móvel independente para limpeza a baixa pressão, pulverização de espuma ou gel e desinfecção de todos os tipos de superfícies abertas. Desempenha as funções de enxaguamento, aplicação de espuma e desinfecção.



■ SPIT FOAM DEPÓSITO FI-25N

Equipamento leve, autónomo e polivalente de fácil utilização, caracterizado pela sua fiabilidade, facilidade de utilização e eficácia. Concebido para cobrir as necessidades de limpeza e desinfecção sem qualquer tipo de instalação prévia e com todas as vantagens oferecidas pelos sistemas baseados na projeção de espuma.



■ PULVERIZADOR INDUSTRIAL PRESSÃO EVOLUTION 15L

Pulverizador a bateria autónomo com controlo eletrónico. Equipamento portátil compatível com qualquer produto químico de limpeza e desinfecção para aplicação em superfícies abertas na indústria alimentar.



■ SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE LIMPEZA

Sistemas de limpeza y desinfección de depósitos por recirculación, adaptables a las necesidades de cada cliente y proceso. Su funcionamiento se basa en la instalación en el interior del tanque de un cabezal de limpieza.



