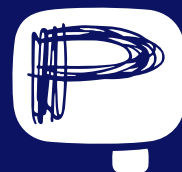


**Soluciones
de higiene para
las almazaras y
conservas de
aceituna**



PROQUIMIA
www.proquimia.com



¿Qué ofrece PROQUIMIA?

- ▶ Oferta global de toda la gama de productos.
 - ▶ Productos homologados por el Ministerio de Sanidad y Consumo.
 - ▶ Amplia gama de equipos para la aplicación y control de procesos.
 - ▶ Departamento de Ingeniería y Servicio SAT.
 - ▶ Asesoría técnica, legal y medioambiental.
 - ▶ Laboratorio de análisis microbiológico homologado.
 - ▶ Cobertura nacional.
 - ▶ Flexibilidad y adaptabilidad.
 - ▶ Certificación de Calidad ISO 9001.
 - ▶ Certificación de Medio Ambiente ISO 14001.
 - ▶ Certificación del Sistema de Gestión de la Salud y Seguridad Laboral ISO 45001.
-



Sistema de
Gestión
ISO 9001:2015
ISO 14001:2015
ISO 45001:2018

www.tuv.com
ID 9105063495



ISO 9001:2015
ISO 14001:2015
ISO 45001:2018





Las operaciones de limpieza y desinfección son un aspecto clave en las almazaras y conservas de aceituna por razones de seguridad alimentaria y de la propia calidad del producto, eliminando el riesgo de alteraciones, la proliferación de microorganismos y la contaminación química.

El mercado de las almazaras demanda cada vez más aceites de mejor calidad. Esta exigencia implica que el productor de aceite implemente nuevos modelos productivos que incluyan estrictos controles de calidad del producto; el cuidado del fruto durante su recogida, transporte y almacenamiento o el control en las fases de extracción y conservación. Además, también se requiere de una maquinaria diseñada higiénicamente y un proceso de limpieza y desinfección adecuado a la maquinaria y a las instalaciones de producción, almacenamiento y envasado. Solo teniendo en cuenta estos requisitos se podrá obtener un aceite de alta calidad que sea bien valorado por parte del consumidor.

El protocolo para realizar las operaciones de higiene está en función del tipo de productos y procesos presentes en la almazara. Para satisfacer los requerimientos higiénicos exigidos, los locales, instalaciones y equipos de la almazara deben ser sometidos a intensas operaciones de limpieza y desinfección, mediante la aplicación de una metodología y programa específicos.

PROQUIMIA centra su actividad en la fabricación de especialidades químicas para diversas aplicaciones en el campo de la higiene y los tratamientos químicos industriales, y presenta una amplia gama de soluciones para conseguir la máxima higienización en los procesos de las almazaras: sistemas de limpieza y desinfección eficientes que permiten mejorar el rendimiento del proceso productivo, asegurando la calidad del aceite y evitando alteraciones y desviaciones organolépticas.

CIRCUITOS, DEPÓSITOS Y CENTRÍFUGAS

▶ DETERGENTES

FORTEX SC

Detergente líquido alcalino para la limpieza automática de circuitos en túneles de lavado en la industria alimentaria.

FORTEX FU

Detergente líquido alcalino para la limpieza automática en fase única de circuitos con y sin tratamiento térmico en la industria alimentaria

ADILIQUID

Aditivo para sosa completo, especialmente indicado para el lavado automático de tanques y circuitos en la industria alimentaria.

▶ DESINCRUSTANTE

DESOCAL SC

Desincrustante ácido para uso en la industria alimentaria. Especialmente indicado para sistemas automáticos de limpieza (CIP).

▶ DESINFECTANTE

ASEP 150

Desinfectante de superficies, equipos y circuitos basado en ácido peracético al 15%. Uso en industria alimentaria (bebidas, lácteas, cerveceras y alimentos procesados) y en circuitos de ordeño. Adecuado también como desinfectante por vía aérea.

Registro Plaguicida 15-20-02818 HA.

LIMPIEZA EXTERIOR

▶ DETERGENTES

NETFOAM

Detergente alcalino para la limpieza manual y por espuma de todo tipo de superficies, maquinaria y elementos en la industria alimentaria e instalaciones ganaderas.

NEUTROVIX

Detergente ligeramente alcalino para el lavado manual y por espuma, de todo tipo de superficies, maquinaria y elementos de la industria alimentaria.

SUPERNET L22

Detergente con agradable olor a pino para la limpieza y desengrase de todo tipo de vehículos.

▶ LIMPIEZA DE SUELOS

GALA FORTE

Detergente alcalino de baja espuma para la limpieza de suelos no tratados, mediante máquinas automáticas o de forma manual. Especialmente formulado para industria alimentaria.

Desincrustante

▶ DESINCRUSTANTE

DESOCAL FOAM

Detergente desincrustante y desoxidante ácido, para la limpieza con equipos de proyección de espuma de todo tipo de superficies, maquinaria y elementos en la industria alimentaria.

▶ DESINFECTANTES

ASEP TA 35

Desinfectante de superficies, equipos y circuitos en la industria alimentaria. Adecuado también como desinfectante por vía aérea.

Registro Plaguicida 16-20-07979 HA.

ASEPVIX

Detergente desinfectante y desengrasante en una sola fase para la limpieza manual y por espuma de todo tipo de superficies, maquinaria y equipos de la industria alimentaria.

Registro Plaguicida 17-20/40/90-05503 HA.



CADENAS TRANSPORTADORAS

▶ LUBRICACIÓN

TRANSLUBE LX

Lubricante de cadenas y cintas transportadoras de las industrias alimentarias. Formulado a base de jabones naturales. Especialmente indicado para aguas de dureza media.

HIGIENE PERSONAL

► JABONES ANTISÉPTICOS

VITALIM

Gel dermoprotector sin perfume para la limpieza y cuidado de las manos. Diseñado para satisfacer las necesidades de higiene de los manipuladores de alimentos.

VITABAC AQF

Gel dermoprotector antiséptico, sin perfume, para el lavado y desinfección de manos. Especialmente indicado para manipuladores de alimentos.

Desinfectante para Piel Intacta:

Número de Registro AEMPS 1094- DES.

► PASTAS ABRASIVAS

VITA PLUS ECO

Gel concentrado ecológico con abrasivo vegetal, como fibras de celulosa y gránulos de hueso de oliva, para la limpieza de manos muy sucias, especialmente formulado para eliminar la suciedad más tenaz.

Libre de disolventes con un suave perfume herbal.

Registro ECOLABEL ES-CAT/030/005

VITA ASEPTEL

Gel alcohólico antiséptico sin perfume para la desinfección de manos. Rápida eficacia desinfectante con la máxima protección de la piel. Especialmente indicado para manipuladores de alimentos.

Desinfectante para Piel Intacta:

Número de Registro AEMPS 547-DES



► TABLA RESUMEN APLICACIONES Y PROCESOS DE L+D EN ALMAZARAS Y CONSERVAS DE ACEITUNA

ETAPA PROCESO	MATERIAL	T.L.	T.R.	DETERGENTE	DESINCRUSTANTE	DESINFECTANTE
Camiones/ Contenedores Transporte	ALUMINIO	CIP OPC	●	FORTEX FU SUPERNET L22		
	ACERO PLÁSTICO					
Recepción aceitunas	ACERO	OPC	● ●	NETFOAM NEUTROVIX	DESOCAL FOAM	
	ACERO INOXIDABLE					
Limpieza gruesos	ACERO	OPC	● ● ●	NETFOAM	DESOCAL FOAM	ASEP TA35
	ACERO INOXIDABLE					
Pesado	ACERO	OPC	●		DESOCAL FOAM	
	ACERO INOXIDABLE					
Almacenamiento en tolvas	ACERO	OPC	● ● ●	NETFOAM	DESOCAL FOAM	ASEP TA35
	ACERO INOXIDABLE					
Lavado	ACERO INOXIDABLE	CIP	● ● ●	FORTEX FU SOSA+ADILIQUID	DESOCAL SC	ASEP 150
Molienda		OPC	● ● ●	NETFOAM	DESOCAL FOAM	ASEP TA35
Termobatido		CIP	● ● ●	FORTEX FU SOSA+ADILIQUID	DESOCAL SC	ASEP 150
Exterior maquinaria	ACERO PINTADO	OPC	● ●	NETFOAM	DESOCAL FOAM	ASEP TA35
	ACERO INOXIDABLE					
Centrifugado horizontal		CIP	● ●	FORTEX FU SOSA+ADILIQUID	DESOCAL SC	
Decantadores		CIP	●	AGUA CALIENTE		
Centrifugado vertical		CIP	● ●	FORTEX FU SOSA+ADILIQUID	DESOCAL SC	
Almacenamiento de depósitos		CIP	● ● ●	FORTEX FU SOSA+ADILIQUID	DESOCAL SC	ASEP 150
Filtrado		CIP	● ● ●	FORTEX FU SOSA+ADILIQUID	DESOCAL SC	ASEP 150
Envasado	ACERO	OPC	● ●	NETFOAM	DESOCAL FOAM	ASEP TA35
	ACERO INOXIDABLE					

ETAPA PROCESO	MATERIAL	T.L.	T.R.	DETERGENTE	DESINCRUSTANTE	DESINFECTANTE
Transporte de cisternas	ACERO INOXIDABLE	CIP	● ● ●	FORTEX FU SOSA+ADILIQUID	DESOCAL SC	ASEP 150
Almacenes	SUELOS	OPC	●	GALA FORTE		
	PAREDES					
Tratamiento agua			●			PROAQUA 150

► OTROS PRODUCTOS

ETAPA PROCESO	MATERIAL	PRODUCTO
Envasado	CADENAS TRANSPORTE	LUBRICACIÓN CON TRANSLUBE LX
Planta producción	EXTERIORES MAQUINARIA, SUELOS Y PAREDES	LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN EN UNA SOLA FASE: ASEPVIK

T.L. (Tipo de limpieza) T.R. (Tipo de residuo)

● ORGÁNICO

● INORGÁNICO

● MICROBIOLÓGICO



CONSERVAS DE ACEITUNA



DEPÓSITOS DE FERMENTACIÓN / DEPÓSITOS DE LÍQUIDO DE GOBIERNO Y SALMUERAS

▶ DETERGENTES

ECOPLUS D

Detergente desinfectante alcalino clorado para la limpieza y desinfección automática de tanques, circuitos y túneles de lavado en la industria alimentaria. Limpieza de circuitos

FORTEX SC

Detergente líquido alcalino para la limpieza automática de circuitos en túneles de lavado en la industria alimentaria.

▶ DESINCRUSTANTE

DESOCAL SC

Desincrustante ácido para uso en la industria alimentaria. Especialmente indicado para sistemas automáticos de limpieza (CIP).

LIMPIEZA DE EXTERIORES, MAQUINARIA E INSTALACIONES

▶ DETERGENTE

NETFOAM

Detergente alcalino para la limpieza manual y por espuma de todo tipo de superficies, maquinaria y elementos en la industria alimentaria e instalaciones ganaderas.

LIMPIEZA DE CINTAS TRANSPORTADORAS Y SUELOS

▶ DETERGENTE DESINFECTANTE

VIXCLOR

Detergente desinfectante concentrado alcalino-clorado para la limpieza, por espuma, de todo tipo de superficies, maquinaria y elementos en la industria alimentaria. Limpia, blanquea y desinfecta en una sola fase.

TRATAMIENTO DE LATAS

▶ DESENGRASANTE

ADEX 601

Desengrasante neutro para el lavado de equipos, superficies y utensilios en la industria alimentaria.

▶ ANTICORROSIVO Y ANTIINCRUSTANTE

TINOXID ZN

Aditivo neutro, protector antioxido general de superficies férrico metálicas, para baños de cocción en continuo y autoclaves.

TRATAMIENTOS ESPECÍFICOS

▶ ANTIESPUMANTE

BRUMEX FG

Antiespumante concentrado de grado alimentario para uso en procesos de pelado y escaldado en la industria alimentaria. Coadyuvante tecnológico alimentario.

LUBRICACIÓN DE TRANSPORTES

▶ LUBRICACIÓN EN SECO

TRANSLUBE DRY

Lubricante de cadenas y cintas transportadoras para envases de PET y cartón en la industria alimentaria. Sistema de lubricación en seco.

▶ LUBRICACIÓN HÚMEDA

TRANSLUBE LX

Lubricante de cadenas y cintas transportadoras de las industrias alimentarias. Formulado a base de jabones naturales. Especialmente indicado para aguas de dureza media.



EQUIPOS

► SPITFOAM / VOYAGER

Unidad móvil independiente para la limpieza a baja presión, por proyección de espuma o gel, y la desinfección de todo tipo de superficies abiertas. Realiza las funciones de enjuague, aplicación de espuma y desinfección.



► SPIT FOAM DEPÓSITO FI-25N

Equipo ligero, autónomo y polivalente de fácil utilización, que se caracteriza por su fiabilidad, facilidad de manejo y efectividad. Diseñado para cubrir las necesidades de limpieza y desinfección sin ningún tipo de instalación previa, y con todas las ventajas que le ofrecen los sistemas basados en la proyección de espuma.



► PULVERIZADOR INDUSTRIAL PRESIÓN EVOLUTION 15L

Pulverizador a batería autónomo con control electrónico. Equipo portátil compatible con cualquier producto químico de limpieza y desinfección para aplicar sobre superficies abiertas en la industria alimentaria.



► SISTEMAS AUTOMÁTICOS DE LIMPIEZA

Sistemas de limpieza 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.





PROQUIMIA
www.proquimia.com



Ctra. de Prats, 6
08500 Vic (Barcelona)
T. (34) 93 883 23 53
www.proquimia.com