


SOLUTIONS
HYGIÉNIQUES POUR
**LA TRANSFORMATION
DES FRUITS ET LÉGUMES**





**DANS LE SECTEUR DE LA
TRANSFORMATION DES FRUITS
ET DES LÉGUMES, L'HYGIÈNE
N'EST PAS SEULEMENT UNE
NÉCESSITÉ, MAIS UN PILIER
FONDAMENTAL POUR GARANTIR
LA SÉCURITÉ ALIMENTAIRE ET
LA QUALITÉ DU PRODUIT FINAL.**



by **PROQUIMIA**

Chaque étape du processus, depuis la récolte jusqu'à l'emballage, nécessite des mesures strictes de nettoyage et de désinfection afin d'éviter toute contamination et de garantir que les produits arrivent frais et sains sur les tables des consommateurs.

Le secteur de la transformation des fruits et légumes est en constante évolution, sous l'effet des progrès technologiques et des réglementations de plus en plus strictes en matière de sécurité alimentaire. La demande croissante de produits plus frais et plus naturels, ainsi que la mondialisation du marché, ont conduit au développement de solutions innovantes et efficaces pour maintenir des normes d'hygiène élevées.

Dans ce catalogue, nous présentons une gamme complète de produits spécialement conçus pour répondre aux exigences de nettoyage et de désinfection de l'industrie de transformation des fruits et légumes. Nos produits ont été développés dans le but d'offrir une efficacité maximale, tout en respectant l'environnement et la santé des travailleurs.

Découvrez comment nos solutions peuvent être intégrées de manière transparente dans vos routines d'hygiène, en fournissant un environnement sûr et efficace pour vos opérations quotidiennes. Explorez nos solutions et découvrez comment nous pouvons vous aider à optimiser vos processus de nettoyage et de désinfection, en garantissant la qualité et la sécurité de vos produits. Ensemble, nous pouvons relever les défis de ce secteur dynamique et continuer à progresser vers un avenir plus sûr et plus sain.

GAMME SHA/CIP

PRODUITS CIP (NETTOYAGE EN PLACE)

Le nettoyage des circuits, des cuves et des machines pour la transformation des fruits et légumes est essentiel pour maintenir la pureté et la qualité des produits finaux. Les résidus de fruits et de légumes, ainsi que les sucres, les arômes, les colorants et autres composants organiques qui s'accumulent dans les tuyaux et les équipements, sont à l'origine d'une éventuelle contamination qui affecte à la fois le goût et la qualité finale du produit.

Nos produits de nettoyage sont spécialement formulés pour dissoudre et éliminer efficacement ces résidus, garantissant ainsi des circuits propres et opérationnels. Avec des ingrédients qui garantissent un nettoyage en profondeur sans endommager les équipements, nos solutions facilitent le maintien de normes d'hygiène élevées dans votre production.



PRODUITS SHA (SYSTÈMES D'HYGIÈNE PAR ASPERSION)

Dans le cadre de la logistique et de la manutention des fruits et légumes, la propreté des caisses, des palettes et des autres conteneurs est essentielle pour éviter la contamination croisée par des micro-organismes et des produits phytopharmaceutiques et pour préserver l'intégrité des produits. Nos solutions de nettoyage pour les machines de lavage d'entrepôts sont conçues pour assurer un nettoyage efficace et rapide, en éliminant la saleté, les résidus organiques et les agents pathogènes.

Caractéristiques principales de nos produits :

- **Efficacité de l'élimination des déchets :** Formulations puissantes qui éliminent complètement les résidus de fruits et de sucre des circuits et des surfaces.
- **Désinfection intégrale :** Des produits qui assurent l'élimination des bactéries, des champignons et des virus, en maintenant la sécurité du processus.
- **Protection de l'équipement :** Compatibilité avec les matériaux des circuits et des machines à laver, garantissant une longue durée de vie de l'équipement.
- **Facile à appliquer :** Des solutions conçues pour faciliter le dosage et le rinçage, optimisant ainsi le temps et les ressources.
- **Contrôle de la mousse :** produits spécialement conçus pour fonctionner dans des conditions de fortes turbulences.



ECOPLUS D

Détergent désinfectant alcalin chloré pour le nettoyage et la désinfection automatiques de cuves, de circuits et de tunnels de lavage dans l'industrie alimentaire.



FORTEX P35

Détergent liquide alcalin pour le processus de nettoyage dans les tunnels de lavage de l'industrie alimentaire.



ENCIP

Détergent liquide enzymatique pour le nettoyage automatique des circuits et des réservoirs. Produit neutre spécialement conçu pour éliminer le biofilm.



ASEP 45

Désinfectant à base d'acide peracétique pour le traitement des équipements et des circuits. Avec traceur pour utilisation dans les systèmes CIP automatiques. Registre biocide en cours d'attribution.



DESOCAL AG

Détergent acide désinfectant et détartrant, peu moussant, destiné à l'industrie alimentaire. Il peut être appliqué manuellement, dans des systèmes de nettoyage automatique (CIP) et des systèmes de nettoyage de boîtes.

**NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
DES FRUITS ET LÉGUMES**

**GAMME
OPC**

PRODUITS DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION DES SURFACES OUVERTES

Dans le domaine de la transformation des fruits et légumes, le nettoyage et la désinfection des surfaces ouvertes sont essentiels pour maintenir un environnement hygiénique et sûr. Les déchets générés, tels que la pulpe, les jus, les sucres, les fibres, les cires, les résidus phytosanitaires et autres résidus organiques nécessitent des solutions spécialisées pour garantir une élimination efficace et complète.

Nos produits de nettoyage et de désinfection sont spécifiquement formulés pour répondre aux défis uniques posés par ces déchets. Grâce à des ingrédients hautement efficaces, nos solutions pénètrent et éliminent efficacement les résidus organiques et les taches, empêchant le développement de bactéries, de champignons, de levures et d'autres agents pathogènes.



Caractéristiques principales de nos produits :

- **Action détergente puissante** : Capable d'éliminer les résidus de pulpe et de sucre adhérent à la surface, il laisse les zones de travail impeccables.
- **Désinfection avancée** : Formulations qui éliminent les bactéries, les champignons et les virus, garantissant un environnement de travail sûr et sans contamination.
- **Compatibilité avec les matériaux** : Il peut être utilisé sur une grande variété de surfaces, y compris l'acier inoxydable, les plastiques et d'autres matériaux courants dans l'industrie alimentaire.
- **Application et rinçage faciles** : Conçu pour une application rapide et facile, avec un seul rinçage simple qui ne laisse aucun résidu chimique.



VIXCLOR

Détergent désinfectant chloré alcalin concentré pour le nettoyage par moussage, de tous les types de surfaces et de machines dans l'industrie alimentaire.



SUPERVIX ULTRA

Détergent alcalin concentré pour le nettoyage manuel et le moussage de tous types de surfaces et de machines dans l'industrie alimentaire.



ENZIVIX 30

Détergent enzymatique neutre particulièrement adapté au traitement préventif et curatif des biofilms dans l'industrie alimentaire.



DESOCAL FU

Détergent, détartrant, antirouille et désinfectant acide pour les processus de nettoyage et de désinfection, avec un équipement de pulvérisation de mousse, de tous types de surfaces et de machines dans l'industrie alimentaire.



ASEP DAP MOUSS

Désinfectant moussant à base d'acide peracétique pour le traitement des surfaces dans l'industrie agroalimentaire et de l'élevage.



ASEP TA 35

Désinfectant avec propriétés détergentes pour les surfaces et les équipements en contact avec les aliments. Convient également comme désinfectant de l'air.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
DES FRUITS ET LÉGUMES

GAMME ADJUVANTS ALIMENTAIRES

ADJUVANTS DE TRANSFORMATION ALIMENTAIRE POUR LES FRUITS ET LÉGUMES

Nos adjuvants technologiques, adaptés à l'arrêté du 19 octobre 2006 relatif aux auxiliaires technologiques, sont conçus pour améliorer la qualité et la durée de conservation des fruits et légumes transformés. Ces additifs spécialisés optimisent les processus de production, réduisent la charge microbienne, éliminent les résidus d'eau de mer des produits phytosanitaires, tout en préservant la fraîcheur, le goût et la valeur nutritionnelle des produits. Faites confiance à nos adjuvants alimentaires pour faire passer vos produits au niveau supérieur, en garantissant la qualité et la satisfaction de vos clients.



Caractéristiques principales de nos produits :

- **Amélioration de la qualité** : Ils préservent la texture, la couleur et la saveur naturelles des fruits et légumes.
- **Prolongation de la vie utile des produits** : Ils réduisent la dégradation et l'altération, prolongeant ainsi la fraîcheur.
- **Sécurité et efficacité** : Formulé à partir d'ingrédients sûrs et efficaces, conforme à la réglementation alimentaire.
- **Traitement optimisé** : la gamme d'antimousses de qualité alimentaire facilite la transformation en toute sécurité des fruits et légumes.

DÉSINFECTANTS ALIMENTAIRES



ASEPFOOD

Co-Adjuvant technologique alimentaire (hypochlorite de sodium 50 g/L en chlore actif) pour le traitement des eaux de lavage des fruits et légumes.

NETTOYAGE DE F&L



WASHFOOD

Adjuvant technologique alimentaire pour le nettoyage des fruits et légumes frais.

ANTI-MOUSSANTS



BRUMEX FG

Adjuvant technologique alimentaire anti-moussant concentré de qualité alimentaire à utiliser dans les processus de décollement et de blanchiment dans l'industrie agroalimentaire.



ANTIESPUMANTE FG41

Anti-moussant de qualité alimentaire à base d'une émulsion de silicones (polydiméthylsiloxane, E-900). Utile pour contrôler la formation de mousse dans les aliments et les processus alimentaires.

NETTOYAGE ET DÉSINFECTION
DES FRUITS ET LÉGUMES

TRAITEMENT DE BOÎTES DE CONSERVE

NOUVELLE GAMME DE PRODUITS POUR LE TRAITEMENT DE BOÎTES DE CONSERVE DANS L'INDUSTRIE DE LA CONSERVE

Dans l'industrie de la conserve, il est essentiel de garantir, pendant la plus longue période possible, de bonnes caractéristiques organoleptiques, microbiologiquement sûres, mais l'aspect extérieur des boîtes est également très important, une image en accord avec la qualité du produit à l'intérieur.



Caractéristiques principales de nos produits :

- **Grande capacité d'émulsification** : Aussi bien pour les graisses que pour les huiles.
- **Grande capacité de dispersion de la saleté.**
- **Convient à tous les types de boîtes de conserve** : aluminium et fer blanc.
- **Ils empêchent la rouille des récipients et des installations métalliques**
- **N'affectent pas le marquage ou la sérigraphie à l'extérieur des boîtes de conserve.**
- **Contrôle de la mousse** : produits spécialement conçu pour fonctionner dans des conditions de forte turbulence.
- **Gamme de produits très concentrés.**



ADEX 601

Détergent neutre concentré à mousse contrôlée spécialement conçu pour le nettoyage des boîtes de conserve.



ADEX 495

Détergent alcalin concentré à mousse contrôlée pour le nettoyage des boîtes avant autoclavage.



TINOXID BA

Additif antioxydant et antisalissure basique pour le traitement des boîtes de conserve en fer blanc.



TINOXID ZN

Additif antirouille et antisalissure légèrement acide pour le traitement des boîtes de conserve en fer blanc.

GAMME DÉSINFECTION ENVIRONNEMENTALE

PRODUITS DE
DÉSINFECTION DE L'AIR
POUR LES CHAMBRES ET LES SALLES DE PRODUCTION

La désinfection de l'air est essentielle pour maintenir l'hygiène et la sécurité dans les salles et chambres de production de fruits et légumes. Nos produits de désinfection de l'air sont conçus pour éliminer efficacement les bactéries, les virus et les champignons présents dans l'environnement, garantissant ainsi un environnement propre et sûr, protégeant la qualité des produits stockés et la santé des travailleurs.

Caractéristiques principales de nos produits :

- **Couverture complète** : Des formulations qui garantissent une désinfection uniforme dans toutes les zones.
- **Efficacité rapide** : Ils agissent rapidement pour réduire la charge microbienne dans l'air et sur les surfaces. Surtout les champignons.
- **Sécurité et compatibilité** : Sans danger pour le personnel et les équipements, ne laissant pas de résidus nocifs.



AMBISEP D

Désinfectant pour l'air à base d'ammoniums quaternaires. Pour une utilisation quotidienne dans les zones de production telles que les salles blanches, les chambres et les zones de conditionnement dans l'industrie agroalimentaire.



ASEP TA 35

Désinfectant à base d'alkylamines aux propriétés détergentes pour les surfaces et équipements en contact avec les aliments. Convient également comme désinfectant de l'air.



ASEP 150

Désinfectant pour surfaces, équipements et circuits à base d'acide peracétique à 15 %. Utilisation dans l'industrie alimentaire et dans les circuits de traite. Convient également comme désinfectant de l'air. Registre biocide en cours d'attribution.



GAMME HYGIÈNE PERSONNELLE

Vita
by PROQUIMIA

Dans un contexte où l'hygiène des mains devient de plus en plus importante pour prévenir la propagation des germes et les maladies, **l'éventail VITA propose une solution complète adaptée aux besoins de l'industrie alimentaire.**



VITABAC

Gel antiseptique, sans parfum, pour le lavage et la désinfection des mains. À base d'ammoniums quaternaires. Particulièrement adapté au lavage des mains et à la désinfection des personnes manipulant des denrées alimentaires.



VITABAC AQP

Savon antiseptique, sans parfum, pour le lavage et la désinfection des mains. À base de digluconate de chlorhexidine. Particulièrement adapté à la manipulation des aliments.



VITALIM

Gel non parfumé pour le lavage des mains. Conçu pour répondre aux besoins des manipulateurs d'aliments. Sans colorants.



VITA ASEPGEL

Gel antiseptique alcoolique, sans parfum, pour la désinfection des mains des manipulateurs d'aliments. Efficacité désinfectante rapide. **Enregistrement antiseptique pour une peau saine N° 547-DES**



VITA ASEPSOL

Solution hydroalcoolique antiseptique sans parfum, pour la désinfection des mains. Efficacité désinfectante rapide. **Enregistrement antiseptique pour peau saine N° 982-DES**

ÉQUIPEMENT POUR NETTOYAGE ET DÉSINFECTION DES SURFACES

La précision et l'efficacité dans l'application et le dosage des produits de nettoyage et de désinfection sont essentielles pour maintenir des normes d'hygiène élevées dans le secteur des fruits et légumes. Notre **équipement Spit Foam System** est conçu pour assurer une distribution uniforme et contrôlée des détergents et des désinfectants sur les surfaces sous forme de mousse ou de film, optimisant ainsi le nettoyage et la désinfection de toutes les surfaces ouvertes.

Pré-rinçage → Nettoyage → Rinçage intermédiaire → Désinfecter → Rinçage final

spitfoam
SYSTEM

Avantages du SPIT FOAM SYSTEM par rapport aux autres systèmes de nettoyage :

- **Une plus grande permanence du détergent sur les surfaces**, tant verticales qu'horizontales.
- **Action mécanique équilibrée** : Pression et débit d'eau constants et suffisants pour évacuer les particules adhérant aux rainures de la surface, sans provoquer d'aérosols, évitant ainsi le transport des micro-organismes dans des zones qui peuvent déjà être propres, et en réduisant l'impact et l'usure des surfaces.
- **Transfert équilibré de la chaleur** de l'eau vers les surfaces, grâce à un faible degré d'atomisation.
- **Réduction des coûts** : Réduire la consommation d'énergie et optimiser la consommation d'eau et de produits chimiques.
- **Facilité et sécurité d'utilisation**
- **Polyvalence maximale**
- **Plus respectueux de l'environnement**

SPIT FOAM SYSTEM MS

Unité de nettoyage automatique séparée qui sert d'approvisionnement et de poste de travail. Il est équipé d'un satellite intégré permettant à l'utilisateur de rincer, mousser et désinfecter, et d'une pompe intégrée à régulation de fréquence permettant d'alimenter les postes de travail externes en eau suralimentée.



SPIT FOAM VOYAGER

L'unité mobile Voyager est équipée d'une pompe intégrée pour pomper l'eau. Le Voyager nécessite un raccordement à l'eau.



SPIT FOAM SYSTEM S

La gamme de satellites manuels avec des fonctions de nettoyage intégrées dans une seule unité. Fonctionnement intuitif et entretien facile.



SPIT FOAM BS

Pompes pour l'alimentation en eau des postes de travail avec contrôle de la pression et du débit.



SPIT FOAM KPV

Station de pompage de produits chimiques à commande par fréquence qui mélange le détergent et l'eau dans un réservoir intégré.



MATÉRIEL D'APPLICATION ET DE DOSAGE

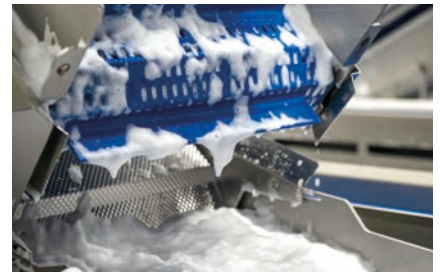
Nous disposons d'une large gamme d'équipements pour un contrôle et un dosage précis dans les applications CIP ou SHA, ainsi que d'équipements pratiques pour la désinfection de l'environnement.

Caractéristiques principales de nos équipements :

- **Application précise** : Un équipement qui garantit un dosage précis, réduisant les déchets et maximisant l'efficacité.
- **Utilisation facile** : Conçu pour une utilisation facile, des commandes intuitives et une maintenance minimale.
- **Compatibilité universelle** : Convient à une large gamme de produits de nettoyage et de désinfection, s'adaptant aux différents besoins de l'industrie.

NETTOYAGE DES BANDES TRANSPORTEUSES

Système de nettoyage automatique pour les bandes transporteuses et autres équipements de l'industrie alimentaire.



PRO-FOG 2B

Équipement portable et compact pour l'application ambiante de désinfectants froids par nébulisation (spectre de gouttelettes de 8 à 15 microns). Aucune installation préalable n'est nécessaire.



PROMATIC

Équipement de dosage à pompe péristaltique conçu pour doser les produits chimiques, aussi bien dans les processus de nettoyage que dans les processus d'assainissement et les installations CIP, par le biais du contrôle de la conductivité du bain à traiter.



TIRAS APA

Les bandelettes Insta-TEST® pour l'acide peracétique sont un moyen pratique de tester rapidement la présence d'acide peracétique dans l'eau.



CONTROL APA

Les fiches de test des niveaux de chlore total sont traités chimiquement pour indiquer les niveaux de désinfectant.



TIRAS CLORO

Équipement de mesure et de dosage pour les produits à base d'acide peracétique.





PROQUIMIA
www.proquimia.com



Ctra. de Prats, 6
08500 Vic (Barcelona)
T. (34) 93 883 23 53
F. (34) 93 883 20 50
alimentaria@proquimia.com