

SOLUÇÕES  
DE HIGIENE PARA  
**A TRANSFORMAÇÃO DE  
FRUTAS E VERDURAS**

F E V



**NA INDÚSTRIA DE  
TRANSFORMAÇÃO DE FRUTAS  
E VERDURAS, A HIGIENE NÃO É  
APENAS UMA NECESSIDADE,  
MAS UM PILAR FUNDAMENTAL  
PARA GARANTIR A SEGURANÇA  
ALIMENTAR E A QUALIDADE DO  
PRODUTO FINAL.**



by **PROQUIMIA**

**Cada fase do processo, desde a colheita até à embalagem, exige medidas rigorosas de limpeza e desinfeção para evitar a contaminação e garantir que os produtos chegam frescos e saudáveis à mesa dos consumidores.**

O setor de processamento de frutas e verduras está em constante evolução, impulsionado por avanços tecnológicos e regulamentos de segurança alimentar cada vez mais rigorosos. A procura crescente de produtos mais frescos e naturais, bem como a globalização do mercado, levou ao desenvolvimento de soluções inovadoras e eficientes para manter elevados padrões de higiene.

Neste catálogo, apresentamos uma gama completa de produtos especificamente concebidos para satisfazer as necessidades de limpeza e desinfeção da indústria de transformação de frutas e legumes. Os nossos produtos foram desenvolvidos com o objetivo de oferecer a máxima eficácia, ao mesmo tempo que cuidam do ambiente e da saúde dos trabalhadores.

Descubra como as nossas soluções podem ser perfeitamente integradas nas rotinas de higiene, proporcionando um ambiente seguro e eficiente para as suas operações diárias. Explore as nossas soluções e descubra como podemos ajudá-lo a otimizar os seus processos de limpeza e desinfeção, garantindo a qualidade e a segurança dos seus produtos. Juntos, podemos enfrentar os desafios deste setor dinâmico e continuar a avançar para um futuro mais seguro e saudável.

LIMPEZA E DESINFECÇÃO  
DE FRUTAS E VERDURAS

# GAMA SHA/CIP

## PRODUTOS CIP (CLEANING IN PLACE)

A limpeza de circuitos, tanques e máquinas de processamento de frutas e verduras é essencial para manter a pureza e a qualidade dos produtos finais. Os resíduos de frutas e vegetais, bem como os açúcares, aromas, corantes e outros componentes orgânicos que se acumulam nas tubagens e equipamentos, são a causa de possíveis contaminações, afetando tanto o sabor como a qualidade final do produto.

Os nossos produtos de limpeza são especialmente formulados para dissolver e remover eficazmente estes resíduos, garantindo circuitos limpos e operacionais. Com ingredientes que garantem uma limpeza profunda sem danificar os materiais do equipamento, as nossas soluções facilitam a manutenção de elevados padrões de higiene na sua produção.



## PRODUTOS SHA (SISTEMAS DE HIGIENE POR ASPERSÃO)

Na logística e manuseamento de frutas e verduras, a limpeza de caixas, paletes e outros contentores é crucial para evitar a contaminação cruzada de microrganismos e pesticidas e manter a integridade do produto. As nossas soluções de limpeza para máquinas de lavar foram concebidas para proporcionar uma limpeza eficiente e rápida, removendo a sujidade, os resíduos orgânicos e os agentes patogénicos.

## Características chave dos nossos produtos:

- **Eficácia na eliminação de resíduos:** Formulações potentes que removem completamente os resíduos de fruta e açúcar dos circuitos e superfícies.
- **Desinfecção Integral:** Produtos que garantem a eliminação de bactérias, fungos e vírus, mantendo a segurança do processo.
- **Proteção do Equipamento:** Compatibilidade com os materiais dos circuitos e das máquinas de lavar, garantindo uma longa vida útil do equipamento.
- **Fácil Aplicação:** Soluções concebidas para facilitar a dosagem e o enxaguamento, otimizando tempo e recursos.
- **Controlo de espuma:** Produtos especialmente concebidos para trabalhar em condições de elevada turbulência.



### ECOPLUS D

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



### FORTEX P35

Detergente líquido alcalino para processos de limpeza em túneis de lavagem na indústria alimentar.



### ENCIP

Detergente líquido enzimático para a limpeza automática de circuitos e depósitos. Produto neutro especial para a eliminação de biofilme.



### ASEP 45

Desinfetante à base de ácido peracético para o tratamento de equipamentos e circuitos. Com marcador para utilização em sistemas automáticos CIP.



### DESOCAL AG

Detergente, desinfetante e desincrustante ácido, de baixa espuma, para utilização na indústria agroalimentar. Pode ser aplicado manualmente, em sistemas de limpeza automática (CIP) e em sistemas de limpeza de caixas.

LIMPEZA E DESINFEÇÃO  
DE FRUTAS E VERDURAS

GAMA  
**OPC**

## PRODUTOS DE LIMPEZA E DESINFEÇÃO PARA SUPERFÍCIES ABERTAS

No domínio da transformação de frutas e vegetais, a limpeza e desinfeção das superfícies abertas são cruciais para manter um ambiente higiénico e seguro. Os resíduos gerados, tais como polpa, sumos, açúcares, fibras, ceras, fitossanitários e outros resíduos orgânicos, requerem soluções especializadas para garantir uma remoção eficaz e completa.

Os nossos produtos de limpeza e desinfeção são especificamente formulados para enfrentar os desafios únicos apresentados por estes resíduos. Com ingredientes altamente eficazes, as nossas soluções penetram e removem eficazmente os resíduos orgânicos e as manchas, impedindo o crescimento de bactérias, fungos, leveduras e outros agentes patogénicos.



## Características chave dos nossos produtos:

- **Potente Ação Detergente:** Capazes de eliminar os resíduos de polpa e açúcares e resíduos de polpa aderentes às superfícies, deixando as áreas de trabalho impecáveis.
- **Desinfecção Avançada:** Formulações que eliminam bactérias, fungos e vírus, garantindo um ambiente de trabalho seguro e sem contaminação.
- **Compatibilidade com Materiais:** Seguro para utilização numa variedade de superfícies, incluindo aço inoxidável, plásticos e outros materiais comuns na indústria alimentar.
- **Fácil Aplicação e Enxaguamento:** Concebidos para uma aplicação rápida e simples, com um enxaguamento fácil que não deixa resíduos químicos.



### ASEPCOL PLUS

Desinfetante bactericida-fungicida hidroalcoólico, adequado para pulverização em superfícies de contacto com alimentos. **Sem necessidade de passar por água.**



### VIXCLOR

Detergente desinfetante concentrado com cloro alcalino para a limpeza com espuma de todos os tipos de superfícies e máquinas da indústria alimentar.



EU Ecolabel: ES-CAT/020/010



### SUPERVIX ULTRA

Detergente alcalino concentrado para a limpeza manual e com espuma, de todo o tipo de superfícies e máquinas na indústria alimentar.



### ENZIVIX 30

Detergente neutro enzimático especialmente indicado para tratamentos preventivos e curativos do biofilme na indústria alimentar.



### DESOCAL FU

Detergente, desincrustante, desoxidante e desinfetante ácido para processos de limpeza e desinfecção, com equipamento de pulverização de espuma, de todos os tipos de superfícies e máquinas na indústria alimentar.



### ASEPBACT

Desinfetante em espuma à base de ácido peracético para o tratamento de superfícies na indústria alimentar.



### ASEP TA 35

Desinfetante com propriedades detergentes para superfícies e equipamentos em contacto com alimentos. Também adequado como desinfetante por via aérea.

LIMPEZA E DESINFEÇÃO  
DE FRUTAS E VERDURAS

# GAMA AUXILIARES ALIMENTARES

## PRODUCTOS AUXILIARES TECNOLÓGICOS PARA FRUTAS E VERDURAS

Os nossos produtos auxiliares tecnológicos alimentares foram concebidos para melhorar a qualidade e o prazo de validade dos frutos e legumes transformados. Estes aditivos especializados otimizam os processos de produção, reduzem a carga microbiana, eliminam os resíduos fitossanitários, mantendo a frescura, o sabor e o valor nutricional dos produtos. Confie nos nossos aditivos alimentares para elevar os seus produtos a um novo patamar, garantindo a qualidade e a satisfação dos seus clientes.



## Características chave dos nossos produtos:

- **Melhoria da Qualidade:** Conservam a textura, a cor e o sabor natural dos frutos e legumes.
- **Prolongamento da Vida Útil:** Reduz a degradação e a deterioração, prolongando a frescura.
- **Segurança e Eficácia:** Formulado com ingredientes seguros e eficazes, em conformidade com os regulamentos alimentares.
- **Otimização da Transformação:** A gama de antiespumantes food grade facilita o processo de transformação de frutas e legumes com total segurança.

## DESINFETANTES DE ALIMENTOS



### ASEPFOOD

Coadjuvante tecnológico alimentar (Hipoclorito de sódio 50g/L em cloro ativo) para o tratamento de águas de lavagem de frutas e legumes.



### VIGOR OX 5 FV

Coadjuvante tecnológico alimentar à base de ácido peracético, isento de cloro, estável e microbicida de largo espectro, formulado para assegurar um controlo microbiano eficaz.

## LAVAGEM DE F&V



### WASHFOOD

Coadjuvante tecnológico alimentar para a limpeza de frutas e legumes frescos.



### BRUMEX FG

Agente antiespumante alimentar concentrado para utilização em processos de pelagem e escaldagem na indústria alimentar.



### ANTIESPUMANTE FG41

Antiespumante de grau alimentar, à base de uma emulsão de silicões (polidimetilsiloxano, E-900). Útil para controlar a formação de espuma em alimentos e processos alimentares.

LIMPEZA E DESINFEÇÃO  
DE FRUTAS E VERDURAS

# TRATAMENTO DE LATAS DE CONSERVA

## **NOVA GAMA DE PRODUTOS PARA O TRATAMENTO DE LATAS NA INDÚSTRIA CONSERVEIRA**

Na indústria conserveira, é essencial garantir, durante o maior período de tempo possível, boas características organolépticas, microbiologicamente seguras, mas o aspeto exterior das latas é também muito importante, uma imagem de acordo com a qualidade do produto no seu interior.



## Características chave dos nossos produtos:

- **Alta capacidade emulsionante:** Tanto de gorduras como de óleos.
- **Alta capacidade dispersante da sujidade.**
- **Aptos para todo tipo de latas:** tanto em alumínio como em folha de Flandres.
- **Evitam a oxidação dos recipientes e instalações metálicas**
- **Não alteram a impressão exterior ou a serigrafia das latas.**
- **Controlo de espuma:** produtos especialmente concebidos para trabalhar em condições de elevada turbulência.
- **Gama de produtos muito concentrados.**



### ADEX 601

Detergente neutro concentrado, com espuma controlada, especialmente desenvolvido para a limpeza de latas de conserva.



### ADEX 495

Detergente alcalino concentrado com espuma controlada para a limpeza de latas antes da autoclavagem.



### TINOXID BA

Aditivo de base antioxidante e anti-incrustante para o tratamento de latas de folha de Flandres.



### TINOXID ZN

Aditivo antioxidante e anti-incrustante ligeiramente ácido para o tratamento de latas de folha de Flandres.

# GAMA DESINFEÇÃO AMBIENTAL

## PRODUTOS DE DESINFEÇÃO AÉREA PARA CÂMARAS E SALAS DE PRODUÇÃO

A desinfeção do ar é essencial para manter a higiene e a segurança nas câmaras e salas de produção de frutas e legumes. Os nossos produtos de desinfeção aérea foram concebidos para eliminar eficazmente bactérias, vírus e fungos no ambiente, garantindo um meio envolvente limpo e seguro, protegendo a qualidade dos produtos armazenados e a saúde dos trabalhadores.

### Características chave dos nossos produtos:

- **Cobertura Completa:** Formulações que garantem uma desinfeção uniforme em todas as áreas.
- **Rápida eficácia:** Atuam rapidamente para reduzir a carga microbiana no ar e nas superfícies. Especialmente os fungos.
- **Segurança e compatibilidade:** Seguro para o pessoal e o equipamento, sem deixar resíduos nocivos.



#### AMBISEP D

Desinfetante por via aérea à base de amónios quaternários. Para aplicação diária em áreas de produção, tais como salas brancas, câmaras e áreas de embalagem na indústria alimentar.



#### ASEP TA 35

Desinfetante à base de alquilaminas com propriedades detergentes para superfícies e equipamentos em contacto com os alimentos. Também adequado como desinfetante por via aérea.



#### ASEP 150

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



Nonfood Compounds  
Category Code 520  
Registration Number 164769

# Vita

by PROQUIMIA

## GAMA HIGIENE PESSOAL

Num contexto em que a higiene das mãos está a tornar-se cada vez mais importante para evitar a propagação de germes e doenças, a gama VITA oferece uma solução completa e adaptada às necessidades da indústria alimentar.



### VITABAC

Gel antisséptico, sem perfume, para a lavagem e desinfeção das mãos. À base de amónios quaternários, especialmente indicado para a lavagem e desinfeção das mãos de quem manuseia alimentos.



### VITABAC AQF

Sabão antisséptico, sem perfume, para lavagem e desinfeção das mãos. À base de digluconato de clorexidina. Especialmente indicado para os manipuladores de alimentos.



### VITALIM

Gel sem perfume para a lavagem das mãos. Concebido para satisfazer as necessidades dos manipuladores de alimentos. Sem corantes.



### VITA ASEPgel

Gel antisséptico alcoólico, sem perfume, para a desinfeção das mãos dos manipuladores de alimentos. Rápida eficácia desinfetante.



### VITA ASEPsol

Solução hidroalcoólica antisséptica e sem perfume para a desinfeção das mãos. Rápida eficácia desinfetante.

# EQUIPAMENTOS DE LIMPEZA E DESINFEÇÃO DE SUPERFÍCIES

A precisão e eficácia na aplicação e dosagem dos produtos de limpeza e desinfeção são essenciais para manter elevados padrões de higiene no setor hortofrutícola. Os nossos **equipamentos Spit Foam System** foram concebidos para assegurar uma distribuição uniforme e controlada de detergentes e desinfetantes nas superfícies sob a forma de espuma ou de película, otimizando a limpeza e a desinfeção de todas as superfícies abertas.



## spitfoam SYSTEM

### Benefícios de SPIT FOAM SYSTEM face a outros sistemas de limpeza:

- **Maior permanência do detergente nas superfícies**, tanto vertical como horizontal, e maior poder de cobertura.
- **Efeito mecânico equilibrado:** Pressão e caudal de água constantes e suficientes para eliminar as partículas agarradas às ranhuras das superfícies, sem provocar aerossóis, evitando assim o transporte de microrganismos para zonas que já possam estar limpas e favorecendo um menor impacto e desgaste das superfícies.
- **Transmissão equilibrada da temperatura** da água nas superfícies, devido ao baixo grau de atomização.
- **Redução de custos:** Reduzindo o consumo de energia e otimizando o consumo de água e de produtos químicos.
- **Facilidade e segurança de utilização**
- **Máxima versatilidade**
- **Maior respeito pelo ambiente**

### SPIT FOAM SYSTEM MS

Unidade de limpeza automática autónoma que serve de abastecimento e posto de trabalho. Tem um satélite incorporado para que um utilizador possa enxaguar, fazer espuma e desinfetar e uma bomba integrada com controlo de frequência para abastecer estações de trabalho externas com água potável.



### SPIT FOAM VOYAGER

A unidade móvel Voyager está equipada com uma bomba integrada para bombear água. A Voyager necessita de uma ligação de água.



### SPIT FOAM SYSTEM S

A gama de satélites manuais com todas as funções de limpeza integradas numa única unidade. Funcionamento intuitivo e fácil manutenção.



### SPIT FOAM BS

Bombas para abastecimento de água aos postos de trabalho com controlo da pressão e do caudal.



### SPIT FOAM KPV

Estação de bombagem de produtos químicos controlada por frequência que mistura detergente e água num tanque integrado.



# EQUIPAMENTOS DE APLICAÇÃO E DOSEAMENTO

Dispomos de uma vasta gama de equipamentos para controlo e dosagem precisos em aplicações CIP ou SHA, bem como de equipamentos práticos para desinfeção ambiental.

## Características chave dos nossos equipamentos:

- **Aplicação Precisa:** Equipamento que assegura uma dosagem precisa, reduzindo o desperdício e maximizando a eficácia.
- **Fácil Operação:** Concebida para uma utilização fácil, controlos intuitivos e manutenção mínima.
- **Compatibilidade Universal:** Adequado para uma vasta gama de produtos de limpeza e desinfeção, adaptando-se a várias necessidades da indústria.

### LIMPIEZA DE CINTAS

Sistema automático de limpeza de correias transportadoras e outros equipamentos da indústria alimentar.



### PRO-FOG 2B

Equipamento portátil e compacto para a aplicação de desinfetantes a frio no ambiente por nebulização (espectro de gotículas de 8 a 15 microns). Não requer instalação prévia.



### PROMATIC

Equipamento de dosagem por bomba peristáltica concebido para dosar produtos químicos, tanto em processos de limpeza como em processos de higienização e instalações CIP, através do controlo da condutividade do banho a tratar.



### TIRAS APA

As tiras de teste de ácido peracético Insta-TEST® são uma forma prática de analisar rapidamente a água para detetar a presença de ácido peracético.



### CONTROL APA

Equipamento de medição e dosagem para produtos à base de ácido peracético.



### TIRAS CLORO

Os papéis de teste de cloro total são tratados quimicamente para indicar os níveis de desinfetante.





**PROQUIMIA**  
[www.proquimia.com](http://www.proquimia.com)



Rua Cidade de Bolama, nº 10, 8ºD  
1800-079 Lisboa  
T. (+351) 218472721  
[portugal@proquimia.com](mailto:portugal@proquimia.com)