

SOLUCIONES  
DE HIGIENE PARA  
**EL PROCESADO DE  
FRUTAS Y VERDURAS**

F E N



**EN LA INDUSTRIA DEL  
PROCESADO DE FRUTAS  
Y VERDURAS, LA HIGIENE NO  
ES SOLO UNA NECESIDAD, SINO  
UN PILAR FUNDAMENTAL PARA  
GARANTIZAR LA SEGURIDAD  
ALIMENTARIA Y LA CALIDAD  
DEL PRODUCTO FINAL.**



by **PROQUIMIA**

**Cada etapa del proceso, desde la cosecha hasta el envasado, requiere estrictas medidas de limpieza y desinfección para prevenir la contaminación y asegurar que los productos lleguen frescos y saludables a las mesas de los consumidores.**

El sector de procesamiento de frutas y verduras está en constante evolución, impulsado por avances tecnológicos y regulaciones cada vez más estrictas en materia de seguridad alimentaria. La creciente demanda de productos más frescos y naturales, así como la globalización del mercado, ha llevado a desarrollar soluciones innovadoras y eficientes para mantener altos estándares de higiene.

En este catálogo, presentamos una completa gama de productos diseñados específicamente para satisfacer las exigencias de limpieza y desinfección de la industria de procesamiento de frutas y verduras. Nuestros productos han sido desarrollados con el objetivo de ofrecer la máxima eficacia, cuidando al mismo tiempo del medio ambiente y de la salud de los trabajadores.

Descubre cómo nuestras soluciones pueden integrarse perfectamente en tus rutinas de higiene, proporcionando un entorno seguro y eficiente para tus operaciones diarias. Explora nuestras soluciones y descubre cómo podemos ayudarte a optimizar tus procesos de limpieza y desinfección, asegurando así la calidad y seguridad de tus productos. Juntos, podemos enfrentar los retos de este dinámico sector y seguir avanzando hacia un futuro más seguro y saludable.

# GAMA SHA/CIP

## PRODUCTOS CIP (CLEANING IN PLACE)

La limpieza de circuitos, depósitos y maquinaria para el procesado de frutas y verduras es esencial para mantener la pureza y calidad de los productos finales. Tanto los residuos de frutas y verduras, como los azúcares, aromas, colorantes y otros componentes orgánicos que se acumulan en las tuberías y equipos, son los causantes de posibles contaminaciones, afectando tanto al sabor como a la calidad final del producto.

Nuestros productos de limpieza están especialmente formulados para disolver y eliminar eficazmente estos residuos, garantizando circuitos limpios y operativos. Con ingredientes que aseguran una limpieza profunda sin dañar los materiales del equipo, nuestras soluciones facilitan el mantenimiento de altos estándares de higiene en tu producción.



## PRODUCTOS SHA (SISTEMAS DE HIGIENE POR ASPERSIÓN)

En la logística y manejo de frutas y verduras, la limpieza de cajas, palets y otros contenedores es crucial para prevenir la contaminación cruzada de microorganismos y fitosanitarios y mantener la integridad de los productos. Nuestras soluciones de limpieza para máquinas de lavado están diseñadas para ofrecer una limpieza eficiente y rápida, eliminando suciedad, residuos orgánicos y agentes patógenos.

## Características clave de nuestros productos:

- **Eficacia en la Eliminación de Residuos:** Formulaciones potentes que eliminan completamente los restos de frutas y azúcares en circuitos y superficies.
- **Desinfección Integral:** Productos que aseguran la eliminación de bacterias, hongos y virus, manteniendo la seguridad del proceso.
- **Protección del Equipo:** Compatibilidad con los materiales de los circuitos y máquinas de lavado, garantizando una larga vida útil del equipo.
- **Fácil Aplicación:** Soluciones diseñadas para una fácil dosificación y enjuague, optimizando el tiempo y recursos.
- **Control espuma:** productos especialmente diseñados para trabajar en condiciones de alta turbulencia.



### ECOPLUS D

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



### FORTEX P35

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



### ENCIP

Detergente líquido enzimático para la limpieza automática de circuitos y depósitos. Producto neutro especial para eliminar biofilm.



### ASEP 45

Producto desinfectante a base de ácido peracético, para el tratamiento de equipos y circuitos. Con trazador para su utilización en sistemas automáticos CIP.



### DESOCAL AG

Detergente, desinfectante y desincrustante ácido, de baja espuma, para uso en la industria agroalimentaria. Puede aplicarse manualmente, en sistemas automáticos de limpieza (CIP) y sistemas de limpieza de cajas.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN  
DE FRUTAS Y VERDURAS

GAMA  
**OPC**

## PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN PARA SUPERFICIES ABIERTAS

En el ámbito del procesado de frutas y verduras, la limpieza y desinfección de superficies abiertas es crucial para mantener un entorno higiénico y seguro. Los residuos generados, como pulpa, jugos, azúcares, fibras, ceras, fitosanitarios y otros restos orgánicos, requieren soluciones especializadas que aseguren una eliminación eficaz y completa.

Nuestros productos de limpieza y desinfección están formulados específicamente para abordar los desafíos únicos que presentan estos residuos. Con ingredientes de alta eficacia, nuestras soluciones penetran y eliminan de manera efectiva los residuos orgánicos y las coloraciones, evitando la proliferación de bacterias, hongos, levaduras y otros patógenos.



## Características clave de nuestros productos:

- **Potente Acción Detergente:** Capaces de eliminar restos de pulpa y azúcares adheridos a las superficies, dejando las áreas de trabajo impecables.
- **Desinfección Avanzada:** Formulaciones que eliminan bacterias, hongos y virus, asegurando un entorno de trabajo seguro y libre de contaminantes.
- **Compatibilidad con Materiales:** Seguros para usar en una variedad de superficies, incluyendo acero inoxidable, plásticos y otros materiales comunes en la industria de alimentos.
- **Fácil Aplicación y Enjuague:** Diseñados para una rápida y sencilla aplicación, con un enjuague fácil que no deja residuos químicos.



### ASEPCOL PLUS

Desinfectante hidroalcohólico bactericida-fúngica, adecuado para pulverizar sobre superficies en contacto con alimentos. **Sin necesidad de aclarado con agua.**



### VIXCLOR

Detergente desinfectante concentrado alcalino-clorado para la limpieza, por espuma, de todo tipo de superficies y maquinaria en la industria alimentaria.



### SUPERVIX ULTRA

Detergente alcalino concentrado para la limpieza manual y por espuma de todo tipo de superficies y maquinaria de la industria alimentaria.



### ENZIVIX 30

Detergente neutro enzimático especialmente indicado para tratamientos preventivos y curativos de biofilm en industria la alimentaria.



### DESOCAL FU

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



### ASEPBACT

Producto desinfectante espumante a base de ácido peracético para el tratamiento de superficies en la industriaalimentaria.



### ASEP TA 35

Desinfectante con propiedades detergentes para superficies y equipos en contacto con alimentos. Adecuado también como desinfectante por vía aérea.

LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN  
DE FRUTAS Y VERDURAS

# GAMA COADYUVANTES ALIMENTARIOS

## PRODUCTOS COADYUVANTES TECNOLÓGICOS ALIMENTARIOS PARA FRUTAS Y VERDURAS

Nuestros productos coadyuvantes tecnológicos alimentarios adaptados a la reglamentación actual RD.773/2023 de coadyuvantes alimentarios, están diseñados para mejorar la calidad y la vida útil de las frutas y verduras procesadas. Estos aditivos especializados optimizan los procesos de producción, reducen la carga microbiana, eliminan restos de fitosanitarios, manteniendo la frescura, el sabor y el valor nutricional de los productos. Confía en nuestros coadyuvantes alimentarios para llevar tus productos al siguiente nivel, garantizando calidad y satisfacción para tus clientes.



## Características clave de nuestros productos:

- **Mejora de la Calidad:** Preservan la textura, el color y el sabor natural de las frutas y verduras.
- **Prolongación de la Vida Útil:** Reducen la degradación y el deterioro, extendiendo la frescura.
- **Seguridad y Eficacia:** Formulados con ingredientes seguros y efectivos, cumpliendo con las normativas alimentarias.
- **Optimización Procesado:** la gama de antiespumantes food grade facilitan el procesado de frutas y verduras con total de seguridad.

## DESINFECTANTES DE ALIMENTOS



### ASEPFOOD

Coadyuvante tecnológico alimentario (Hipoclorito sódico de 50g/L en cloro activo) para el tratamiento del agua de lavado de frutas y hortalizas.

### VIGOR OX 5 FV

Coadyuvante tecnológico alimentario en base ácido peracético, libre de cloro, estable y de amplio espectro micro-biocida, formulado para garantizar un control microbiano eficaz.

## LAVADO DE F&V



### WASHFOOD

Coadyuvante tecnológico alimentario para la limpieza de frutas y hortalizas frescas.



### BRUMEX FG

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



### ANTIESPUMANTE FG41

Antiespumante de grado alimentario a base de una emulsión de siliconas (polidimetilsiloxano, E-900). Útil para controlar la formación de espuma en alimentos y procesos alimentarios.

# TRATAMIENTO DE LATAS DE CONSERVA

## **NUEVA GAMA DE PRODUCTOS PARA EL TRATAMIENTO DE LATAS EN LA INDUSTRIA CONSERVERA**

En la Industria de las conservas es imprescindible garantizar, durante el máximo periodo de tiempo posible, unas buenas características organolépticas, microbiológicamente seguras, pero también es muy importante el aspecto exterior de las latas, una imagen acorde con la calidad del producto que contiene en su interior.



## Características clave de nuestros productos:

- **Alta capacidad emulsionante:** Tanto de grasas como de aceites.
- **Alta capacidad dispersante de la suciedad.**
- **Aptos para todo tipo de latas:** tanto de aluminio como de hojalata.
- **Evitan la oxidación de los envases metálicos e instalaciones**
- **No afectan al marcado o serigrafiado exterior de las latas.**
- **Control espuma:** productos especialmente diseñados para trabajar en condiciones de alta turbulencia.
- **Gama de productos muy concentrados.**



### ADEX 601

Detergente neutro concentrado de espuma controlada especialmente desarrollado para limpieza de latas de conserva.



### ADEX 495

Detergente alcalino concentrado de espuma controlada para la limpieza de las latas previa a la autoclave.



### TINOXID BA

Aditivo antioxidante y antiincrustante básico para el tratamiento de latas de conserva de hojalata.



### TINOXID ZN

Aditivo antioxidante y antiincrustante ligeramente ácido para el tratamiento de latas de conserva de hojalata.

# GAMA DESINFECCIÓN AMBIENTAL

## PRODUCTOS DE DESINFECCIÓN AÉREA PARA CÁMARAS Y SALAS DE PRODUCCIÓN

La desinfección aérea es fundamental para mantener la higiene y seguridad en cámaras y salas de producción de frutas y verduras. Nuestros productos de desinfección aérea están diseñados para eliminar eficazmente bacterias, virus y hongos en el ambiente, asegurando un entorno limpio y seguro, protegiendo la calidad de los productos almacenados y la salud de los trabajadores.

### Características clave de nuestros productos:

- **Cobertura Completa:** Formulaciones que garantizan una desinfección uniforme en todas las áreas.
- **Eficacia Rápida:** Actúan rápidamente para reducir la carga microbiana en el aire y las superficies. Especialmente de hongos.
- **Seguridad y Compatibilidad:** Seguros para el personal y los equipos, sin dejar residuos dañinos.



#### AMBISEP D

Desinfectante por vía aérea a base de amonios cuaternarios. De aplicación diaria en zonas de producción, como salas blancas, cámaras y zonas de envasado de la industria alimentaria.



#### ASEP TA 35

Desinfectante en base a alquilaminas con propiedades detergentes para superficies y equipos en contacto con alimentos. Adecuado también como desinfectante por vía aérea.



#### ASEP 150

Desinfectante de superficies, equipos y circuitos basado en ácido peracético al 15 %. Uso en industria alimentaria y en circuitos de ordeño. Adecuado también como desinfectante por vía aérea.



Nonfood Compounds  
Category Code 520  
Registration Number 164769

**Vita**  
by PROQUIMIA

# GAMA HIGIENE PERSONAL

En un contexto en el que cobra cada vez más importancia la higiene de las manos para prevenir la propagación de gérmenes y enfermedades, **la gama VITA ofrece una solución integral adaptada a las necesidades de la industria alimentaria.**



## VITABAC

Gel antiséptico, sin perfume, para el lavado y desinfección de manos. Basado en amonios cuaternarios Especialmente indicado para el lavado y la desinfección de manos de los manipuladores de alimentos. **Registro antiséptico para piel sana n° 1387-DES**



## VITABAC AQF

Jabón antiséptico, sin perfume, para el lavado y desinfección de manos. Basado en digluconato de clorhexidina. Especialmente indicado para manipuladores de alimentos. **Registro antiséptico para piel sana n° 1094-DES**



## VITALIM

Gel sin perfume para el lavado de manos. Diseñado para satisfacer las necesidades de los manipuladores de alimentos. Sin colorantes.



## VITA ASEPGEL

Gel alcohólico antiséptico, sin perfume, para la desinfección de manos de los manipuladores de alimentos. Rápida eficacia desinfectante. **Registro antiséptico para piel sana n° 547-DES**



## VITA ASEPSOL

Solución hidroalcohólica antiséptica, sin perfume, para la desinfección de manos. Rápida eficacia desinfectante. **Registro antiséptico para piel sana n° 982-DES**

# EQUIPOS DE LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES

La precisión y eficacia en la aplicación y dosificación de productos de limpieza y desinfección son esenciales para mantener altos estándares de higiene en el sector de frutas y verduras. Nuestros **equipos Spit Foam System** están diseñados para asegurar una distribución uniforme y controlada de los detergentes y desinfectantes sobre las superficies en forma de espuma o film, optimizando la limpieza y desinfección de todas las superficies abiertas.



**spitfoam**  
SYSTEM

## Beneficios de SPIT FOAM SYSTEM frente a otros sistemas de limpieza:

- **Mayor permanencia del detergente sobre las superficies,** tanto verticales como horizontales, y mayor poder cubriente.
- **Efecto mecánico equilibrado:** Presión y caudal de agua constantes y suficientes para arrastrar las partículas adheridas en las ranuras de las superficies, sin dar lugar a aerosoles, evitando así el transporte de microorganismos hacia zonas que puedan estar ya limpias y favoreciendo un menor impacto y desgaste de las superficies.
- **Transmisión equilibrada del calor** del agua a las superficies, debido al bajo grado de atomización.
- **Reducción de costes:** Reduciendo el gasto energético y optimizando el consumo de agua y de producto químico.
- **Facilidad y seguridad en el manejo**
- **Máxima versatilidad**
- **Mayor respeto al medio ambiente**

### SPIT FOAM SYSTEM MS

Unidad de limpieza automática independiente que sirve como estación de suministro y de trabajo. Tiene un satélite incorporado para que un usuario enjuague, espuma y desinfecte y una bomba integrada con control de frecuencia para suministrar a estaciones de trabajo externas con agua impulsada.



### SPIT FOAM VOYAGER

La Unidad móvil Voyager viene con la bomba integrada, para bombear agua. El Voyager requiere una conexión de agua.



### SPIT FOAM SYSTEM S

La gama de satélites manuales con todas las funciones de limpieza integrada en una sola unidad. Funcionamiento intuitivo y de fácil mantenimiento.



### SPIT FOAM BS

Bombas para el suministro de agua a las estaciones de trabajo con control de presión y flujo.



### SPIT FOAM KPV

Estación de bombeo de productos químicos controlada por frecuencia que mezcla el detergente y el agua en un tanque integrado.



# EQUIPOS DE APLICACIÓN Y DOSIFICACIÓN

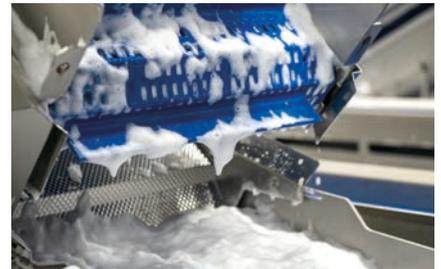
Disponemos de una amplia gama de equipos para el control y la dosificación precisa en aplicaciones CIP o SHA, así como prácticos equipos para la desinfección ambiental.

## Características clave de nuestros equipos:

- **Aplicación Precisa:** Equipos que garantizan la dosificación exacta, reduciendo el desperdicio y maximizando la eficacia.
- **Fácil Operación:** Diseñados para un uso sencillo, con controles intuitivos y mantenimiento mínimo.
- **Compatibilidad Universal:** Adecuados para una amplia gama de productos de limpieza y desinfección, adaptándose a diversas necesidades de la industria.

## LIMPIEZA DE CINTAS

Sistema automático de limpieza de cintas transportadoras y otros equipos de la industria alimentaria.



## PRO-FOG 2B

Equipo portátil y compacto para aplicación en el ambiente de desinfectantes en frío mediante nebulización (espectro de gotas de 8 a 15 micras). No requiere instalación previa.



## PROMATIC

Equipo dosificador de bomba peristáltica diseñado para dosificar productos químicos, tanto en procesos de limpieza como en procesos de sanitización e instalaciones CIP, a través del control por conductividad del baño a tratar.



## TIRAS APA

Las tiras reactivas de ácido peracético Insta-TEST® son una forma práctica de analizar rápidamente el agua para detectar ácido peracético.



## CONTROL APA

Los papeles de prueba de cloro total están tratados químicamente para indicar los niveles de desinfectante.



## TIRAS CLORO

Equipo de medición y dosificación de productos en base a ácido peracético.





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