

INDUSTRIA ALIMENTARIA

Higiene eficiente para la industria alimentaria

LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN PARA PROCESOS ALIMENTARIOS

En una planta de alimentos pueden convivir grasas, proteínas, azúcares, salsas, depósitos minerales y residuos de proceso. No toda suciedad se resuelve igual: identificar residuo, superficie y método es clave antes de limpiar y sanitizar.



Una limpieza eficiente empieza por identificar el residuo, la superficie y el proceso.

Problemas que una planta alimentaria reconoce

01 Residuos orgánicos

Grasas, proteínas, azúcares, jarabes, salsas y otros residuos pueden adherirse a equipos y superficies.

ENFOQUE: limpieza alcalina

02 Depósitos minerales

Incrustaciones y compuestos inorgánicos pueden aparecer en circuitos, equipos y superficies compatibles.

ENFOQUE: limpieza ácida

03 Contaminación cruzada

Superficies, utensilios, cintas, mesas y zonas de proceso necesitan una secuencia correcta de limpieza y sanitización.

ENFOQUE: sanitización

04 CIP y superficies abiertas

Circuitos cerrados y superficies abiertas requieren métodos distintos. Elegir bien química y procedimiento evita retrabajos.

ENFOQUE: método adecuado

SOLUCIONES PARA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Una necesidad. Una familia de solución.

Relacionamos residuo, equipo, material y método con la química adecuada para cada proceso.

MATERIA ORGÁNICA
 Limpieza alcalina

INCRUSTACIONES
 Limpieza ácida

SANITIZACIÓN
 Oxidante

REMOCIÓN ORGÁNICA



Limpiaador Alcalino CIP

Remueve y disuelve grasas y materia orgánica en instalaciones y maquinarias para industria alimenticia. No compatible con aluminio, según fabricante.

Presentaciones: 1, 5 y 30 kg.

REMOCIÓN MINERAL



Desincrustante Ácido CIP

Para depósitos de hierro y otros compuestos inorgánicos. OXIDIAL lo indica para sistemas CIP por su baja espuma.

Presentaciones: 1, 5 y 30 kg.

SANITIZACIÓN



Ácido Peracético OXIDIAL

Sanitización oxidante para industria alimenticia. El fabricante informa regulación por SENASA e INAL para este uso.

Presentaciones: 1, 5 y 30 kg.

Para recomendar la solución adecuada necesitamos conocer:

Cinco datos simples ayudan a orientar el producto, el procedimiento y la documentación técnica.

01

EQUIPO

Tanque, línea, mezclador, cinta, mesa o superficie.

02

RESIDUO

Grasa, proteína, azúcar, salsa, jarabe o depósito mineral.

03

PROCESO

Limpieza abierta, espuma, inmersión, circulación o CIP.

04

MATERIAL

Acero inoxidable, aluminio u otro material compatible.

05

ETAPA

Elaboración, cocción, mezcla, envasado o cambio de producto.

Contanos qué necesitás limpiar.

Analizamos residuo, equipo, material y proceso antes de recomendar la solución.

WhatsApp 3854140013