



ALIMENTARIA

LA LIMPIEZA GARANTIZA LA SEGURIDAD ALIMENTARIA

A limpeza garante a segurança alimentária

DINPOQ
eco • safe cleaning

YOUR CLEANING PARTNER







ALIMENTARIA

Gran parte de nuestro éxito viene reflejado por lo importante que es para nosotros el Área Alimentaria. Es de vital importancia la elaboración de alimentos en condiciones higiénicas y sanitarias.

La limpieza y desinfección en las superficies de trabajo estén o no en contacto directo con el producto alimentario son necesarias para minimizar la posibilidad de contaminaciones que pueden afectar de manera perjudicial a la salud de las personas. Hay que erradicar cualquier punto de contaminación.

Grande parte do nosso êxito é o reflexo da importância que tem para nós a área alimentar. É de vital importância a elaboração de alimentos em condições de higiene. A limpeza e desinfeção das superfícies de trabalho quer estejam ou não em contacto com os alimentos são necessárias para minimizar a possibilidade de contaminações que podem afetar de maneira prejudicial a saúde das pessoas. Há que erradicar qualquer ponto de contaminação.

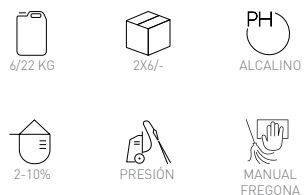




Food Service Line

En Racrisa sabemos la importancia que tiene el sector alimentario, es por ello que hemos creado la línea FOOD SERVICE LINE, una gama completa para la limpieza y desinfección en este área. La diversidad de productos alimentarios unida a la complejidad en los procesos de elaboración han hecho que la seguridad alimentaria sea una necesidad muy importante para cualquier empresa. Es de vital importancia para Racrisa crear productos adecuados para mantener limpios y desinfectados las instalaciones, equipos, utensilios y vehículos que intervienen en la cadena del proceso alimenticio.

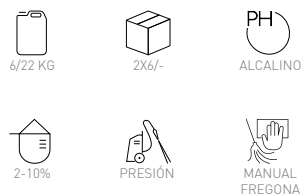
Na Racrisa sabemos a importância que tem o setor alimentar, por isso criamos a linha FOOD SERVICE LINE, uma gama completa para limpeza e desinfecção desta área. A diversidade de produtos alimentares aliada à complexidade dos processos de elaboração fazem com que a segurança alimentar seja uma necessidade muito importante para qualquer empresa. É de vital importância para a Racrisa criar produtos adequados para manter as instalações limpas e desinfetadas, desde equipamentos, utensílios e veículos que intervêm na cadeia do processo alimentar.



DETER GRASS

DETERGENTE ALCALINO ESPUMANTE *DETERGENTE ALCALINO ESPUMANTE*

Detergente general para la eliminación de grasas en superficies y equipos. Perfumado.
Detergente geral para eliminação de gorduras em superfícies e equipamentos. Perfumado.



DETER MAX

DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO ESPUMANTE *DETERGENTE DESENGORDURANTE ALCALINO ESPUMANTE*

Detergente alcalino de poder secuestrante, para queserías, cárnicas, elaboración de grasas....
Detergente alcalino de poder sequestrante, para queijarias, matadouros, elaboração de gorduras etc.



DETER PLUS

DETERGENTE DESENGRASANTE ALCALINO BAJA ESPUMA *DETERGENTE DESENGORDURANTE ALCALINO BAIXA ESPUMA*

Detergente de alto poder secuestrante para la limpieza en C.I.P.
Detergente de alto poder sequestrante para a limpeza em C.I.P.



DETER CL FOAM

DETERGENTE ALCALINO CLORADO ESPUMANTE *DETERGENTE ALCALINO CLORADO ESPUMANTE*

Detergente higienizante clorado para superficies, utensilios y equipos de industria. Especial lavado de cajas de plástico.
Detergente higienizante clorado para superfícies, utensílios e equipamentos da indústria. Especial lavagem de caixas de plástico.



“

Ayúdanos a asegurar la alimentación, contribuyendo a la sostenibilidad en el sector tanto en el presente como en generaciones futuras.

Ajude-nos a assegurar a higiene alimentar , contribuindo para a sustentabilidade do setor tanto no presente como no futuro.

”



DETER CL

DETERGENTE ALCALINO CLORADO BAJA ESPUMA
DETERGENTE ALCALINO CLORADO BAIXA ESPUMA

Detergente higienizante clorado de espuma controlada para limpieza en C.I.P.

Detergente higienizante clorado de espuma controlada para limpeza em C.I.P.



6/24 KG



2X6/-



ALCALINO



0,5-1%



CIP



DESINFECCIÓN



MANUAL FREGONA



DETER ACID FOAM

DETERGENTE ÁCIDO ESPUMANTE
DETERGENTE ÁCIDO ESPUMANTE

Desincrustante para la eliminación de incrustaciones calcáreas en circuitos, piedra de leche, óxidos metálicos, sales de calcio.

Desincrustante para a eliminação de incrustações calcárias em circuitos, pedra de leite, óxidos metálicos, sais de cálcio.



28 KG



1



ÁCIDO



0,5-2%



PRESIÓN



MANUAL FREGONA



DETER ACID

DETERGENTE ÁCIDO BAJA ESPUMA
DETERGENTE ÁCIDO BAIXA ESPUMA

Detergente desincrustante bajo en espuma para la eliminación de incrustaciones calcáreas en circuitos y sistemas de limpieza en C.I.P

Detergente desincrustante baixo em espuma para a eliminação de incrustações calcárias em circuitos e sistemas de limpeza em C.I.P.



28 KG



1



ÁCIDO



0,5-2%



CIP



PRESIÓN



MANUAL FREGONA



DESINBAC CL

DETERGENTE DESINFECTANTE CLORO ACTIVO

DESINFECTANTE CLORO ACTIVO

Bactericida-fungicida clorado para la desinfección de superficies y uso en la industria alimentaria. N.º Reg. 15-20/40-07737-HA

Bactericida-Fungicida clorado para a desinfeção de superfícies e uso na indústria alimentar. N.º Reg. 15-20/40-07737-HA



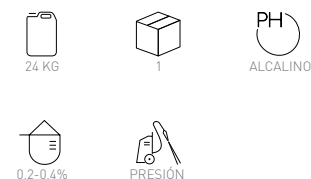
DESINBAC

DESINFECTANTE AMONIO CUATERNARIO

DESINFECTANTE AMONIÓS QUATERNÁRIOS

Bactericida- Fungicida a base de cloruro de benzoalconio para la desinfección en la ind. alimentaria. N.º Reg.15-20/40-07696-HA y uso ambiental 15-20/40-07696

Bactericida- Fungicida à base de cloreto de benzoalcónio para a desinfeção na indústria alimentar. N.º Reg.15-20/40-07696-HA, e uso ambiental15-20/40-07696



DETER PLUS MB

DETERGENTE ALCALINO MOLDES Y BANDEJAS

DETERGENTE ALCALINO FORMAS E TABULEIRO

Detergente para la limpieza de bandejas, cestas, moldes en procesos de lavado automático.

Detergente para a limpeza de tabuleiros, cestas, moldes em processo de lavagem automática.



DETER OXI

LIMPIADOR OXÍGENO ACTIVO

DETERGENTE OXIGÉNIO ACTIVO

Desincrustante basado en oxígeno. Indicado para superficies en industria ganadera, granjas avícolas e industria láctea.

Desincrustante baseado em oxigénio. Indicado para superfícies na indústria ganadeira, aviários e indústria láctea.





Desde el Departamento de Servicio Técnico de Racrisa damos respuesta a las necesidades de la Industria Alimentaria con los sistemas FOOD SYSTEM LINE, proponiendo soluciones y ofreciendo los mejores equipos que se adaptan a las necesidades del cliente, ya sean satélites, equipos a presión, equipos centralizados, de dosificación, generadores de espuma.

Estos métodos de trabajo ofrecen las siguientes ventajas:

- Los operarios no manipulan detergentes.
- Una dosificación ajustable a necesidades.
- Ahorro en tiempo de trabajo del operario.
- Reducen el consumo desmesurado de detergentes y desinfectantes.
- Bajo mantenimiento.

A partir do departamento de serviço técnico da Racrisa damos resposta às necessidades da indústria alimentar com os sistemas FOOD SYSTEM LINE, propondo soluções e oferecendo os melhores equipamentos que se adaptam às necessidades do cliente, seja equipamentos de pressão, equipamentos centralizados, de doseamento, geradores de espuma, ou outros.

Estes métodos de trabalho oferecem vantagens das quais destacamos :

- Os funcionários não manipulam detergentes
- Um doseamento ajustado às necessidades
- Poupança de tempo no trabalho dos funcionários.
- Reduz o consumo exagerado de detergentes e desinfectantes.
- Baixa manutenção.

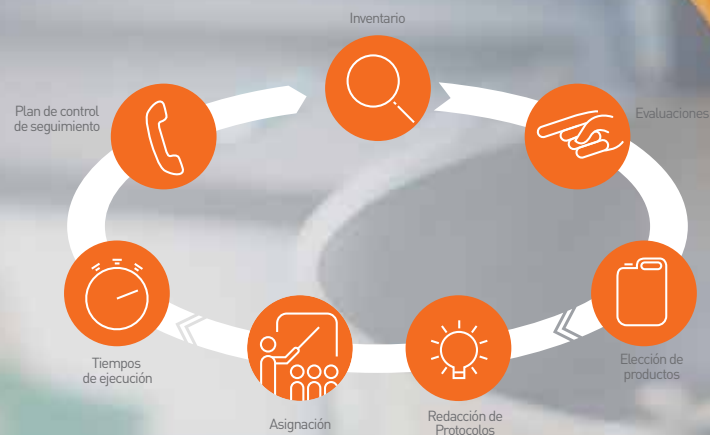
SISTEMAS



- Parte legislativa, adaptándose la misma al tamaño de la empresa adecuándose al proceso productivo según instalaciones.
- Parte autodiagnos, realizando un estudio del tipo de superficie a tratar indicándole el producto idóneo para el cumplimiento de la norma.
- Parte de análisis microbiológico, se hará un estudio por parte del laboratorio del origen de posibles puntos críticos de contaminación para aplicar luego el plan más adecuado para su desinfección.
- Creación de los APPCC, que son la creación de unos planes de limpieza donde se indican los productos que aconsejamos, frecuencia y uso, precauciones generales y superficie a aplicar.

- Parte legislativa , adaptando-se a mesma á dimensão da empresa ajustando-se o processo produtivo segundo as instalações.
- Parte Autodiagnóstico, realizando um estudo do tipo de superfície a tratar, indicando o produto correto para o cumprimento da norma.
- Parte legislativa, adaptando-se a mesma à dimensão da empresa ajustando-se o processo produtivo segundo as instalações.
- Parte de análises Microbiológicas, sendo feito um estudo de laboratório para verificação da origem de possíveis pontos críticos de contaminação para logo se aplicar o plano mais adequado à sua desinfecção.
- Criação de planos limpeza HACCP onde se indicam os produtos que aconselhamos e frequência de utilização, precauções gerais e superfícies onde se devem aplicar.

			ACCIÓN			SUPERFICIE					CAMPO DE APLICACIÓN					
			DETERGENTE	DESINCrustANTE	DESINFECTANTE	ALUMINIO	GRES	ACERO INOX	PLÁSTICO	CEMENTO	IND. ALIMENTARIA	IND. LÁCTEA	IND. CONSERVA	IND. CÁRNICA	IND. OLEICA	IND. PESCADO
ALCALINO	ESPUMANTE	DETER GRASS														
		DETER MAX														
		DETER CL FOAM														
	BAJA ESPUMA	DETER PLUS														
		DETER CL														
ÁCIDO	ESPUMANTE	DETER ACID FOAM														
	BAJA ESPUMA	DETER ACID														
DESINFECTANTE		DESINBAC CL														
		DESINBAC														
OTROS		DETER PLUS MB														
		DETER OXI														
	ESPECÍFICO		UTILIZABLE		NO APLICAR											



Nuestros asesores técnicos realizarán:

- Inventario de instalaciones, maquinaria y utensilios de la unidad.
- Evaluación del nivel de riesgo por zonas.
- Evaluación de los puntos críticos en las distintas superficies.
- Elección de productos y utensilios para realizar el proceso de limpieza.
- Asignación de protocolos de actuación para operarios.
- Asignación de tiempos de actuación.
- Estudio del plan de control y seguimiento del plan de limpieza y desinfección.

A nossa assessoria técnica realiza :

- *Inventário de Instalações , maquinaria e utensílios da unidade*
- *Avaliação do nível de risco por zonas*
- *Avaliação dos pontos críticos nas diferentes superfícies*
- *Eleição de produtos e utensílios para elaborar o processo de limpeza*
- *Elaboração de protocolos para operários.*
- *Elaboração de tempos de atuação.*
- *Estudo de plano de controlo e seguimento do plano de limpeza e desinfeção*



 961 533 000

 962 986 147

 www.racrisa.com

 info@racrisa.com

 Calle Dels Obrers, 54
Pol.Ind. Les Valletes
46192 Monserrat
Valencia