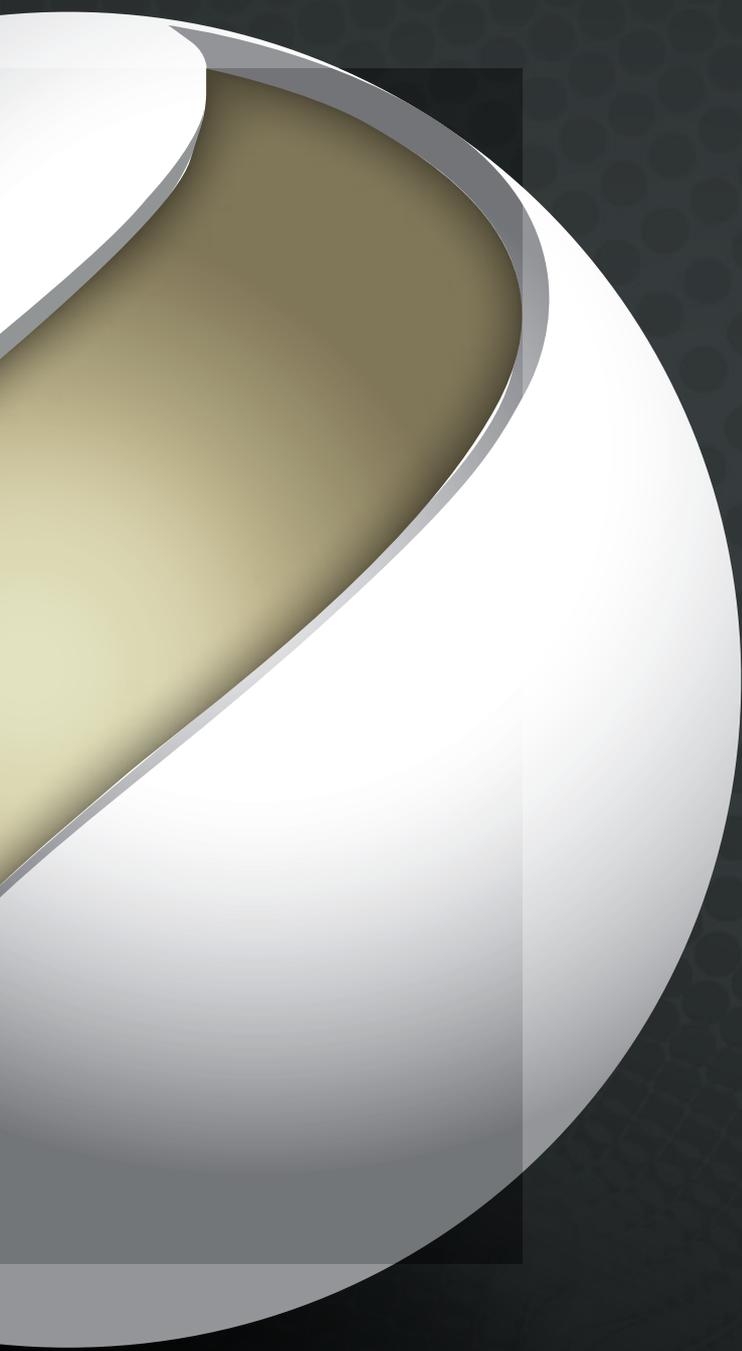


CORE

POR SEGURIDAD



PROQUIMIA
www.proquimia.com



PROQUIMIA
www.proquimia.com

En Proquimia fabricamos y comercializamos especialidades químicas aportando soluciones integrales para contribuir al progreso del sector industrial e institucional y al bienestar de nuestros clientes. Nuestro alto grado de especialización y la relación calidad-servicio ofrecida al mercado, nos ha convertido en una de las empresas con mayor implantación en nuestro país, posicionándonos como la compañía nacional líder del sector de la higiene y los tratamientos químicos industriales.

FOODSAFETY
by **PROQUIMIA**

Proquimia Food Safety es la unidad de Proquimia especializada en Seguridad Alimentaria, creada para garantizar la correcta implementación y funcionamiento de los procesos de higiene. La unidad trabaja con elevados estándares de calidad con el fin de conseguir el mayor nivel de seguridad, priorizando la eficiencia operacional y la sostenibilidad de los procesos para contribuir a la elaboración de alimentos más seguros, respondiendo a las exigentes normativas sanitarias en vigor.

Constituida por un equipo interdisciplinar que integra especialistas en seguridad alimentaria, ingenieros de higiene, microbiólogos, químicos y técnicos de aplicación, dispone además de laboratorios de análisis microbiológicos y análisis de aguas.

Qué ofrece Proquimia Food Safety



Consultoría

- > Consultoría en Seguridad Alimentaria
- > Asesoramiento y colaboración in situ en la implementación de APPCC, IFS, BRC...
- > Apoyo técnico en situaciones de riesgos microbiológicos
- > Consultoría en legislación y requisitos legales



Ingeniería

Proquimia Food Safety cuenta con un equipo de ingeniería especializado en el diseño, desarrollo y mantenimiento de todo tipo de sistemas de limpieza y desinfección para la industria alimentaria: de almacenamiento, dosificación, control, lubricación de transportes, limpiezas por espuma, limpieza automática de llenadoras...



Formación

Ponemos a disposición de nuestros clientes programas de formación documentados y certificados, adaptados a sus necesidades y diseñados para implementar en sus instalaciones los procesos de higiene más adecuados, motivando e implicando a su personal en esta labor.



Optimización de procesos

Proquimia Food Safety establece y valora in situ procesos de limpieza y desinfección basados en estándares máximos de higiene alimentaria, definidos en función de cada cliente, sus necesidades específicas y las condiciones de sus instalaciones.

CORE

POR SEGURIDAD

CORE es un innovador sistema para la limpieza y desinfección de superficies abiertas en la industria alimentaria (OPC), diseñado para ofrecer el máximo rendimiento operativo y unos estándares de seguridad y medioambientales que no sólo cumplen con las normativas reguladoras, sino que permiten mejorar la calidad de los procesos de higiene en términos de protección de los alimentos elaborados, los trabajadores y el entorno.

La **seguridad** es el valor diferencial de CORE desde una perspectiva global:



SEGURIDAD
ALIMENTARIA



SEGURIDAD
LABORAL



FOOD
DEFENSE

Con este objetivo, Proquimia ha desarrollado e implementado en CORE el concepto Safe Connection System, sistema que garantiza durante todo el proceso de higiene la ausencia de contacto con el producto químico y evita posibles contaminaciones accidentales de los alimentos.

**Safe
Connection
System**

SISTEMA DE CONEXIÓN SEGURA

Safe Connection System

CORE se ha desarrollado en base al concepto **Safe Connection System**: sistema cerrado de aspiración de producto químico que garantiza la máxima seguridad a lo largo de todo el proceso de limpieza y desinfección, evitando el contacto con el producto químico y posibles contaminaciones accidentales de los alimentos.

IBC 1000 L



1.000 L

Máxima seguridad

Se evita contacto con el producto químico

Food defense

Se evita posible contacto accidental de producto químico con los alimentos

Máximo aprovechamiento del producto

Mínimo residuo de producto químico dentro del IBC

SDDR (Sistema de Depósito, Devolución y Retorno)

Minimización de residuos de envases y reciclaje de materiales (acero y plástico)



GARRAFA 20 L



20 L

Máxima seguridad

Se evita el contacto con el producto químico

Food defense

Se evita posible contacto accidental de producto químico con los alimentos

Código de colores

Minimización de errores:

Azul: Detergente alcalino / alcalino-clorado

Rojo: Detergente ácido

Verde: Desinfectante

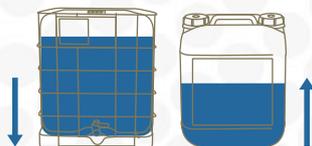


IBC TRANSFER SYSTEM

SISTEMA DE TRASVASE SEGURO

Máxima seguridad

Se evita el contacto con el producto químico durante todo el proceso



Control y registro de consumos

El sistema integra una unidad de control de la operación de trasvase y registro de consumos

Garrafa de trasvase

- Garrafa de 20L con doble boca
- Equipada con Safe Connection System
- Etiqueta identificativa de producto
- Código de colores



Multiselector Venturi

Equipo de selección variable de producto químico para dosificación en un único Venturi:

Mayor versatilidad

Evita cambiar satélites a doble Venturi

Válvula de 4 vías

Detergente alcalino (& alcalino clorado)
detergente ácido / desinfectante / agua

Dosis ajustable

100% seguro

- Selección de producto sin error
- Evita la dilución de los desinfectantes

Máxima precisión



GAMA CORE

CORE

Desinfectantes

CORE ASEP TA 35



Desinfectante en base a trialquilaminas para la desinfección de superficies, equipos y maquinaria en la industria alimentaria. Potente acción bactericida, fungicida, levuricida y virucida.



4029614 **GAR-20 kg**

Registro Plaguicida
16-20-07979 HA

Detergentes

CORE SUPERVIX ULTRA



Detergente alcalino de elevada concentración para la limpieza manual y por espuma de todo tipo de superficies, equipos y maquinaria en la industria alimentaria. Desarrollado bajo los criterios Ecolabel, asegura la mayor protección del medio ambiente y la máxima eficacia en su aplicación.



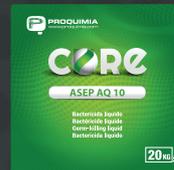
4029314 **GAR-20 kg**

4029365 **CON-1080 kg**



Registro Ecolabel
ES/CAT/020/010

CORE ASEP AQ 10



Desinfectante en base a amonios cuaternarios de última generación para la desinfección de superficies, equipos y maquinaria en la industria alimentaria. Excelente espectro bactericida, fungicida, levuricida y virucida.



4001414 **GAR-20 kg**

Registro Plaguicida
16-20-07955 HA

CORE VIXCLOR ULTRA



Bactericida/fungicida líquido alcalino clorado para limpieza y desinfección de contacto de superficies y equipos. Uso en la industria alimentaria. Aplicación por personal profesional.



4001516 **GAR-22 kg**

4001578 **CONT-1120 kg**

Registro Plaguicida
18-20/40-09607 HA

CORE ASEP BACT



Desinfectante en base a ácido peracético para la desinfección de superficies, equipos y maquinaria en la industria alimentaria. Elevada eficacia bactericida, fungicida y levuricida. Excelente perfil ecotoxicológico.



4001716 **GAR-22 kg**

Registro Plaguicida
15-20-07778 HA

Desincrustante

CORE DESOCAL ULTRA



Detergente desincrustante y desoxidante ácido de elevada concentración, indicado para la limpieza por espuma de todo tipo de superficies, equipos y maquinaria en la industria alimentaria. Formulado en base a ácido fosfórico, asegura la máxima protección de las instalaciones.



4029414 **GAR-25 kg**

CORE PRODESIN SF



Desinfectante en base a amonios cuaternarios y glutaraldehído para la desinfección de superficies, equipos y maquinaria en la industria alimentaria. Amplio espectro bactericida, fungicida y levuricida.



4001614 **GAR-20 kg**

Registro Plaguicida
13-20-02879 HA

BENEFICIOS



Seguridad



SEGURIDAD ALIMENTARIA

La gama de desinfectantes CORE comprende un amplio rango de principios activos (trialquilaminas, amonios cuaternarios de última generación, ácido peracético...), que permiten cubrir un gran espectro de acción bactericida, virucida, levuricida y fungicida.



SEGURIDAD LABORAL

CORE es un sistema cerrado de aspiración de producto diseñado para garantizar la máxima seguridad de los usuarios, impidiendo durante todo el proceso de higiene el contacto con el químico.



FOOD DEFENSE

El concepto de sistema cerrado en el que se basa CORE evita posibles contaminaciones accidentales de producto químico, contribuyendo a la protección de los alimentos.

Máximo cumplimiento normativo:

ISO y OHSAS, IFS y BRC, preceptos Halal...

Uso profesional

Gama de desinfectantes CORE clasificada para uso profesional, no siendo necesaria la certificación de aplicador de biocidas DDD para su utilización.



Medio Ambiente

ECOLOGÍA

Reducción de generación de residuos de envases al tratarse de una gama de elevada concentración

Minimización de los restos de producto en el interior del envase una vez consumido gracias al sistema cerrado de aspiración de producto

Registro Ecolabel (Etiqueta Ecológica Europea) para CORE SUPERVIX ULTRA



OPTIMIZACIÓN DE RECURSOS

Producto químico: Gama de productos de elevada concentración

Agua: Sistema de fácil aclarado



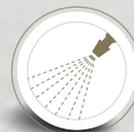
Eficacia



ELEVADO
RENDIMIENTO
A BAJAS
TEMPERATURAS



ESPUMA
COMPACTA
DE ALTA
PERMANENCIA



TECNOLOGÍA
DE FÁCIL
ACLARADO

El sistema CORE está formado por una gama de productos de **elevada concentración** que proporcionan el máximo rendimiento en las operaciones de limpieza y desinfección:

Gran efectividad a las dosis de uso

Espuma compacta de alta permanencia en superficies verticales que permite un mayor tiempo de actuación

Fácilmente enjuagables debido a su tecnología antiespumante en fase de aclarado

Elevada eficacia a bajas temperaturas

Proceso



AHORRO
**CONSUMO
QUÍMICO**



AHORRO
AGUA
FASE DE ACLARADO



AHORRO
TIEMPO
FASE DE ACLARADO

Reducción coste global del proceso:

Disminución del coste global del proceso de higiene gracias a las propiedades del sistema en términos de eficacia a bajas temperaturas, concentración y tipología de los productos utilizados.

CORE



VER VÍDEO



PROQUIMIA
www.proquimia.com



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