



Очистка пищевого оборудования в мясо и рыбоперерабатывающей промышленности

В мясной и рыбоперерабатывающей промышленности используется множество различных типов оборудования. **Очистка пищевого оборудования** – важный этап процесса производства. Она способствует увеличению срока эксплуатации оборудования, снижает риск выпуска продукции ненадлежащего качества. Соблюдение санитарно-технических норм, требующих очистки и дезинфекции используемого при производстве оборудования, очистки и дезинфекции помещений, необходимое условие успешной организации производства.

Список дезинфицирующих и моющих средств, производства «PoliContract» SRL, для технологического оборудования на мясо и рыбоперерабатывающих производствах.

| Название | Описание | Концентрация |
|----------------------------|--|-----------------------------|
| | Мойка термокамер, дымогенераторов в ручном и автоматическом режимах | |
| PC - 35 \ 125 | Пенное сильноконцентрированное средство для очистки жарочных шкафов, копильных термокамер и климокамер. | 1-3 % |
| | Мойка оборудования, помещений | |
| PC - 15 \ 164 | Щелочное пенное моющее-дезинфицирующее средство с активным хлором для мойки оборудования, полов и стен. Эффективно удаляет белок и жир благодаря специальной комбинации активных веществ. Содержание активного хлора ≥ 310 мг/л для 1% р-ра | 1-5 % |
| PC - Cleaner | Щелочное пенное моющее средство. Применимо для общей гигиены оборудования, полов, стен. Подходит для обработки поверхностей из стали, алюминия, меди, керамики и синтетических материалов. Эффективно обезжиривает обрабатываемые поверхности. Применимо для оборудования, полов, стен. Предотвращает образование отложений солей жесткости воды. Не содержит "свободной" щелочи. | 1-5 % |
| PC - Strong F | Кислотное малопенное средство, обладает бактериостатическим действием. Эффективно удаляет белок, жиры, известковые отложения и ржавчину. Применимо для оборудования, полов, стен. Ингибировано на алюминий. Прекрасно удаляет мясной камень и отмывает палки (вешала). | 2-4 % |
| | Нейтральная мойка помещений. | |
| PC - LESEA | Мягкое нейтральное средство. Эффективно удаляет неприятные запахи и обезжиривает поверхности. | 0,05-0,1% |
| | Однофазная мойка иньектора | |
| PC - Strong N | Беспенное кислотное моющее средство. Прекрасно удаляет белково-жировые отложения, соевые белки и любые минеральные отложения. | 1 – 3% |
| | Мойка тары. | |
| PC - 15 \ 404 - CIP | Щелочное беспенное моющее средство с активным хлором. Эффективно удаляет жировые, белковые, глубоко въевшиеся загрязнения. Применимо для таромоечных машин, оборудования, полов и стен. | 0,2 – 2,0% |
| | Дезинфекция поверхностей. | |
| PC - 15 \ 164 | Щелочное пенное моющее-дезинфицирующее средство с активным хлором для мойки оборудования, полов и стен. Эффективно удаляет белок и жир благодаря специальной комбинации активных веществ. Содержание активного хлора ≥ 310 мг/л для 1% р-ра | 1-5 % |
| FORZA DEZ | Пенный дезинфектант на основе четвертичных аммонийных соединений. Предназначен для обработки площадей и оборудования во всех областях пищевой промышленности. | 1 - 2 % |
| Peroxid | Дезинфектант на основе перекиси водорода. Подходит для удаления плесени, грибков, спор. | 3 % |
| | Очистка и профилактика канализации. Устранение проблем в жироловках | |
| PC - 35 \ 20 - CIP | Щелочной препарат. Растворяет канализационные пробки, подходит для профилактики засоров. На отмываемой поверхности образуется пленка, препятствующая образованию засоров. Устраняет неприятный запах | 0,2 – 1,0 кг на трап |
| | Мойка автоклавов, удаление накипи в теплообменниках, парогенераторах и котлах. | |
| FORCID Strong N | Беспенный, ингибированный препарат на основе соляной кислоты. Удаляет накипь и ржавчину. Содержит ингибитор коррозии поверхностей из железа, стали, хромоникелевых сталей и сплавов на основе меди при температуре до 30 °С. | 5-10% |