



Biocidas Biodegradables ZIX

Aquazix®

Agua de calidad para sus procesos alimentarios

Higieniza el agua

Desinfecta los circuitos de agua

Desinfecta y mantiene los circuitos de alimentos

Elimina el biofilm

Alimentación

Higieniza el agua y elimina el biofilm de forma inocua para los alimentos

Mientras se pone gran énfasis en minimizar el riesgo de infecciones a través del personal, se utilizan biocidas ineficaces para tratar los sistemas de agua, superficies y aire. Biocidas biodegradables ZIX ofrece productos eficaces con un experto asesoramiento

El uso del agua en la industria alimentaria supone un punto crítico a controlar. El proceso de lavado de los alimentos es fuente de contaminaciones. Usando AQUAZIX dispondremos de un medio eficaz de prevención

Los biofilms son comunidades complejas de microorganismos y polímeros extracelulares, con capacidad de colonizar y posteriormente fijarse y desarrollarse sobre superficies hidrófobas o hidrófilas, bióticas o abióticas. El biofilm produce contaminaciones directas o cruzadas en los alimentos disminuyendo su periodo de conservación e incluso transmitiendo toxiinfecciones alimentarias.

Aquazix®

Higienizante total de agua para la industria alimentaria
Combinación sinérgica de peróxidos, peroxiácidos,
estabilizantes y surfactantes.

- Eficaz en presencia de materia orgánica
- Elimina el biofilm
- Efecto tensioactivo sin espuma
- Activo en aguas duras y a cualquier temperatura
- No corrosivo
- No necesita aclarado
- No desarrolla sabores extraños sobre los alimentos en contacto ni altera el sabor del agua pura

AQUAZIX actúa frente a :

Salmonella, Staphylococcus, Streptococcus, Listeria, E. coli, Bacilos, Clostridium, Pseudomona, Campylobacter, Aspergillus, levaduras, Toxoplasmosis, Criptosporidiosis

Normas oficiales de eficacia. Supera ampliamente los requisitos exigidos en las normas UNE sobre antisépticos y desinfectantes:

Cumple la Norma UNE-EN 1276: Escherichia coli, Pseudomona aeruginosa, Enterococcushirae y Staphylococcus aureus. En condiciones limpias para la industria cervecera. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la actividad bactericida de los antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en productos alimentarios, en la industria, en el hogar y en la colectividad

Cumple la Norma UNE-EN 1650: Candida albicans y Aspergillus niger. En condiciones limpias para la industria cervecera. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la actividad fungicida de los antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en productos alimentarios, en la industria, en el hogar y en la colectividad



Aumenta el periodo de conservación de los alimentos



Eficacia: Bactericida, Virucida, Fungicida, Esporicida, Antiprotozoos, Algicida

Evita toxiinfecciones alimentarias

Disminuye contaminaciones cruzadas

Biodegradable 100%

Elimina malos olores

Evita reducciones de flujo de líquidos u obturaciones en circuitos o membranas



Elimina el biofilm de forma inocua para los alimentos

Mejora la Seguridad Alimentaria



USOS

Lavado de botellas, cajas, cisternas, contenedores, etc.

En embotelladoras, mataderos, mercados, lonjas, elaborados de cualquier tipo, industria hortofrutícola, cerveceras, bodegas

Frutas y hortalizas

En sustitución de los elevados niveles de cloro en las lavadoras de frutas y verduras, desde productos enteros hasta productos de cuarta gama

Carnes y pescados

Tras operaciones de desplumado, eviscerado, despiece, descamado, preparación de elaborados, limpieza de casquería, limpieza de canales

Depuración de aguas

Para mantenimiento higiénico en su red de distribución y en sus usos posteriores

Fabricación de hielo

Para mantener una correcta higiene del producto, no solo del agua de origen, sino también desde su producción hasta su consumo o utilización

Desinfección en continuo de superficies y / o ambiental

En cualquier proceso en que sea necesaria una desinfección inmediata de superficies, de forma programada o puntual, sin el tiempo o la preparación de las limpiezas profundas

Limpieza de sistemas CIP

Industria lechera, zumos, vitivinícola o de bebidas, azucarera, o en cualquier circuito de la industria alimentaria. Permite una limpieza y desinfección máxima. Elimina el biofilm. Mantiene en perfecto estado los depósitos y circuitos sin los inconvenientes de otros productos



Eliminación de olores



MODO DE EMPLEO

Dosificación manual o con bomba dosificadora. Fácil medición y control con tiras reactivas

Dosis de mantenimiento 20 a 30 cc / 1.000 litros

Dosis de choque para depósitos, tuberías, materiales muy sucios 1 a 2% durante 4 horas

“ Utilice los biocidas de forma segura. Lea siempre la etiqueta y la información del producto antes de usarlo ”

Conforme a: Real Decreto 140 / 2003 de aguas de consumo público

Orden de aguas 25 de noviembre de 2005: Norma UNE-EN 902

Nº Registro: MISACO: Ministerio Sanidad:

AQUAZIX PLUS

Higiene Alimentaria 07-20 / 40-04783 HA

Higiene Ambiental 07-20 / 40-04783

AQUAZIX E72

Higiene Alimentaria 07-20 / 40-04710 HA

Higiene Ambiental 07-20 / 40-04710



Biocidas Biodegradables ZIX

Biocidas Biodegradables ZIX S.L. Pasaje Baleares 4, Oficina 1 22004 Huesca (España)
+34 974 230 381 Tel: +34 670 210 100 Fax: +34 974 218 751 bbzix@bbzix.com www.bbzix.com