FRUTAS Y VEGETALES

LINEA ALIMENTOS

SANITEK®

VANGUARDIA EN LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

SANITEK es líder en sanidad de la Industria Alimentaria ya que impactamos en los resultados de nuestros clientes mediante el desarrollo de sistemas y productos de sanitización de última tecnología. Nuestro objetivo no se limita a la venta de productos. Esto lo hemos podido lograr gracias a la experiencia adquirida durante más de 30 años en el mercado y a la alta efectividad de las soluciones personalizadas que ofrecemos.

Estas soluciones se componen de un paquete de servicios, sistemas y productos orientados a mejorar la productividad de su empresa. El compromiso con nuestros clientes es asegurar la inocuidad de sus productos y con ello la satisfacción de su consumidor final.

HIGIENE Y SANITIZACIÓN

SANITEK se ha identificado en la industria de alimentos por su amplia gama de productos y por su cumplimiento con las más altas demandas en inocuidad. El principal objetivo de SANITEK es participar con usted en la limpieza y sanitización para controlar cualquier presencia de peligro biológico.

CONTROL DE PELIGROS BIOLÓGICOS

SANITEK participa en detectar, localizar y eliminar cualquier tipo de microorganismo que pueda causar daño a los consumidores finales o afectar la vida de anaquel de su producto.

TECNOLOGÍA

SANITEK ofrece soluciones en higiene y sanidad enfocadas a la productividad de su empresa ya que se encuentra a la vanguardia en tecnología para la limpieza y desinfección.

CUBRIENDO NECESIDADES

Nuestra meta es la máxima satisfacción de nuestros clientes, conociendo sus procesos y buscando siempre que se realicen en el menor costo y tiempo posible, generando mayor utilidad para su negocio.

SATISFACCIÓN DEL CLIENTE

SANITEK se mantiene a la vanguardia para dar atención a las necesidades de nuestros clientes, renovando continuamente nuestros conocimientos y buscando los mejores sistemas de limpieza para dar atención a sus requerimientos.

CERTIFICACIONES

ISO 9001 · ISO 22000 SISTEMA CERTIFICADO · FDA · USDA · NSF · United States Environmental Protection Agency

products available OMRI LISTED For Organic Use · KOSHER CERTIFIED · SADER SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL · SALUD SECRETARÍA DE SALUD · ESR EMPRESA SOCIALMENTE RESPONSABLE

SANITEK cuenta con los sistemas de Limpieza y Sanitización más avanzados en la actualidad para la industria de vegetales ya que los últimos requerimientos y exigencias sanitarias en el mercado consumidor para frutas, verduras y hortalizas imponen grandes desafíos para los gobiernos, empresas comercializadoras, empresas procesadoras de vegetales, invernaderos, productores y exportadores, los cuales deben intensificar esfuerzos para mantener su presencia en los mercados.

Para esto SANITEK cuenta con personal capacitado, calificado y acreditado en sistemas de inocuidad alimentaria como GMP´S, GMA´S, SSOP´S y HACCP. Nuestro compromiso es asegurar la inocuidad, calidad y sanidad de sus productos hasta el consumidor final, ya que somos una empresa con más de 30 años de experiencia en la industria, siendo líderes en nuestro ramo y en la aplicación de sistemas de limpieza y desinfección para plantas alimenticias. SANITEK está a la vanguardia en tecnología para la limpieza y desinfección.

La suciedad presente en este tipo de industrias está formada principalmente por carbohidratos (azúcares y almidones), tierra, gomas naturales, desperdicio y pedacera de frutas, vegetales o plantas, como sucede en los invernaderos, así como también minerales provenientes del agua.

Los métodos de limpieza más adecuados van a depender de la infraestructura de la planta. Los métodos más utilizados son:

LIMPIEZA MANUAL

Para utillaje, mesas de trabajo, pisos, paredes, techos, tarjas, tapetes sanitarios, vados sanitarios, etc.

LIMPIEZA POR ESPUMA

Para limpieza de grandes superficies, como cámaras de refrigeración, bandas transportadoras y otros equipos procesadores.

LIMPIEZA CIP

Limpieza del equipo incluyendo las tuberías mediante la circulación secuencial del agua, los detergentes y los desinfectantes.

LIMPIEZA POR INMERSIÓN

Lavado y desinfección de accesorios y piezas desmontables pequeñas.

Dichos métodos logran los resultados esperados de limpieza y desinfección seleccionando los productos adecuados.

Para evitar la contaminación microbiológica, SANITEK le ofrece un servicio integral en sistemas de higiene y desinfección, asesoría, capacitación e implementación en los procesos de limpieza y desinfección.

Para asegurar la calidad de los alimentos procesados y llevar a cabo un correcto lavado y desinfección de manos de operarios de producción que tienen contacto directo con los alimentos, los productos recomendados son **DERMOSAN, DERMOSAN H, DERMOSAN H FOAM, DERMOSAN KUAT** y **DERMOSAN DRY**.

La higienización de equipos, pisos, paredes, tablas de corte, guantes, mandiles y utillaje en general deberá realizarse mediante la limpieza diaria seguida de la sanitización, utilizando detergentes alcalinos autoespumantes como S**ANIFOAM , SANIFOAM C** o **GERMIKUAT** mediante el método de limpieza por espuma o de forma manual.

Para una completa limpieza de las superficies en contacto con los alimentos se debe eliminar la suciedad mineral utilizando detergentes ácidos, como **ACID FOAM, SANIDET ACID 1, SANIDET ACID 2** ó **SARRISAN**. Para el abrillantado de superficies de acero inoxidable utilizar **SANIBRITE** y **SANIBRITE PLUS**.

En las cámaras de refrigeración y almacenes donde la suciedad es ligera se deben realizar limpiezas con detergentes de baja alcalinidad como **BIOSAFE 1, BIOSAFE 2, SANICITRUS** y **SANICLEAN**. En aquellos pisos en los que quedan marcas de patines, montacargas y otras manchas difíciles se utilizarán productos de alcalinidad media como **SANIFOAM y SANIFOAM C** o **SANIGRAS**.

En el sistema CIP se requieren detergentes de baja espuma y alta concentración, ya sean ácidos o alcalinos; SANITEK le ofrece alternativas de alto rendimiento y desempeño como **SANIDET K, SANIDET CLOR, SANIDET ACID 1** y **SANIDET ACID 2** para asegurar la calidad de los alimentos ahí procesados.

SANITEK es su soporte para el logro de los objetivos de su modelo HACCP, apoyándolo en incrementar el nivel de seguridad de los alimentos, es decir, su inocuidad.

Para controlar y mantener los estándares microbiológicos de los alimentos procesados, el sistema HACCP nos obliga a tener un alto control en la sanidad de las instalaciones, para ello hemos desarrollado productos de amplio espectro biocida capaces de actuar contra biopelículas, con gran poder fungicida y de un excelente desempeño aún a bajas temperaturas como **SANIBIOX, SANIPEROX**.

Para el control de tapetes sanitarios, algas y hongos **SANIKUAT, SANIKUAT 4** o **SANIKUAT 5** es la alternativa correcta por su comprobado efecto residual.

Para el lavado antimicrobial de vegetales como apio, coliflor, zanahoria, elote, chile, jitomate, melón, fresa, calabaza, pepino, etc. se debe utilizar **BIOSAFE 2, BIOSAFE N** o **SANIPEROX FV** ; como paso final para realizar la desinfección y asegurar la inocuidad del alimento se deberá utilizar **SANIYODO, SANIBIOX o SANICITRUS**.

SANITEK HA DESARROLLADO PARA ESTE GIRO LOS SIGUIENTES PRODUCTOS DE LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN:

DERMOSAN: Detergente Antiséptico para la limpieza y sanitización de manos y piel.

DERMOSAN T: Antiséptico para manos y piel base triclosan.

DERMOSAN H: Antiséptico para manos y piel base clorhexidina.

DERMOSAN H FOAM: Antiséptico para manos y piel espumante base clorhexidina.

DERMOSAN KUAT: Antiséptico espumante para manos y piel base Cuaternarios de Amonio.

DERMOSAN NEUTRO: Limpiador para manos de uso pesado.

DERMOSAN DRY: Antiséptico en gel de acción inmediata para sanitización de manos.

DERMOSAN DRY FOAM: Antiséptico espumante de acción inmediata para sanitización de manos base alcohol.

DERMOSAN DRY L: Antiséptico líquido de acción inmediata para sanitización de manos base alcohol.

BIOSAFE N: Detergente neutro biodegradable para lavado manual.

BIOSAFE 1: Desengrasante biodegradable soluble en agua.

BIOSAFE 2: Desengrasante concentrado biodegradable.

SANICLEAN: Detergente en pasta.

SANIFOAM: Detergente alcalino concentrado autoespumante.

SANIFOAM 3: Detergente alcalino concentrado autoespumante.

SANIFOAM C: Detergente alcalino clorado auto espumante.

SANIFOAM C 2: Detergente alcalino clorado auto espumante.

SANIFOAM C 3: Detergente alcalino clorado auto espumante.

GERMIKUAT: Detergente sanitizante auto espumante.

ACID FOAM: Detergente ácido auto espumante.

ACID FOAM 2: Detergente ácido auto espumante.

SANIGRAS: Quitacochambre adherente alcalino en forma de gel viscoso.

SANIGRAS 1: Quitacochambre alcalino en forma de gel fluido.

SANIGRAS 2: Quitacochambre líquido alcalino.

SANIDET K: Detergente alcalino para aplicaciones CIP y COP.

SANIDET K 2: Detergente alcalino para aplicaciones CIP y COP.

SANIDET CLOR: Detergente alcalino clorado para aplicaciones CIP y COP.

SANIDET ACID 1: Detergente Ácido para aplicaciones CIP y COP.

SANIDET ACID 2: Detergente Ácido para aplicaciones CIP y COP.

SANIDET ACID 3: Detergente Ácido para aplicaciones CIP y COP.

SANIBRITE: Detergente Ácido para acero inoxidable.

SANIBRITE PLUS: Limpiador y abrillantador de acero inoxidable.

SANIBIOX: Sanitizante a base de Dióxido de Cloro activo.

SANIPEROX: Sanitizante a base de Ácido Peracético.

SANIPEROX FV: Sanitizante a base de Ácido Peracético y Peróxido de Hidrógeno para frutas y verduras.

SANIKUAT: Sanitizante a base de Cuaternarios de Amonio.

SANIKUAT 4: Sanitizante a base de Cuaternarios de Amonio de 4ta generación.

SANIKUAT 5 Sanitizante a base de Cuaternarios de Amonio de 5ta generación.

SANIYODO: Sanitizante a base de Yodóforos.

SANILACTICO: Sanitizante base ácido láctico.

SANICITRUS: Sanitizante a base de extractos cítricos.

SANICLOR: Sanitizante a base de Hipoclorito de calcio al 65%

SANILUBE: Lubricante grado alimenticio.

SARRISAN: Sarricida adherente.

DRENATEK: Destapacaños.

MATEK: Insecticida residual.

PIRETEK: Insecticida de seguridad.

PIRETEK AQUA: Insecticida de seguridad base agua.

PIRETEK NEBULIZANTE: Insecticida de seguridad bajo olor nebulizante.

ADITEK FOAM: Aditivo generador de espuma.

ADITEK: Aditivo para lavado de botellas y limpiezas alcalinas en aplicaciones CIP y COP

PREGUNTE POR NUESTROS OTROS SISTEMAS SANITEK PARA LA INDUSTRIA: CONTROL DE PLAGAS (INSECTICIDAS PARA PLANTAS DE ALIMENTOS), ADITIVOS PARA SOSA, ADITIVOS PARA ESPUMA, PRODUCTOS PARA LAVANDERÍAS, PRODUCTOS PARA LAVAVAJILLAS, SELLADO DE PISOS INDUSTRIALES, SELLO Y PRESELLO PARA UBRES DE VACAS Y CABRAS, Y PRODUCTOS ESPECIALES.

SANITEK®

VANGUARDIA EN LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

SANITEK
CARR. TLAJOMULCO-SAN MIGUEL CUYUTLÁN KM 9.5 #514
TLAJOMULCO DE ZÚÑIGA, JAL. MÉXICO CP 45640
TEL. +52 (33) 3654-2136
ASISTENCIA@SANITEK.COM.MX
WWW.SANITEK.COM.MX

sanitekmx

Prohibida la reproducción parcial o total del contenido, información, imágenes, logotipos de este documento por cualquier medio o procedimiento sin autorización expresa previa y por escrito. Toda forma de reproducción y uso no autorizados será perseguido de acuerdo a la ley.