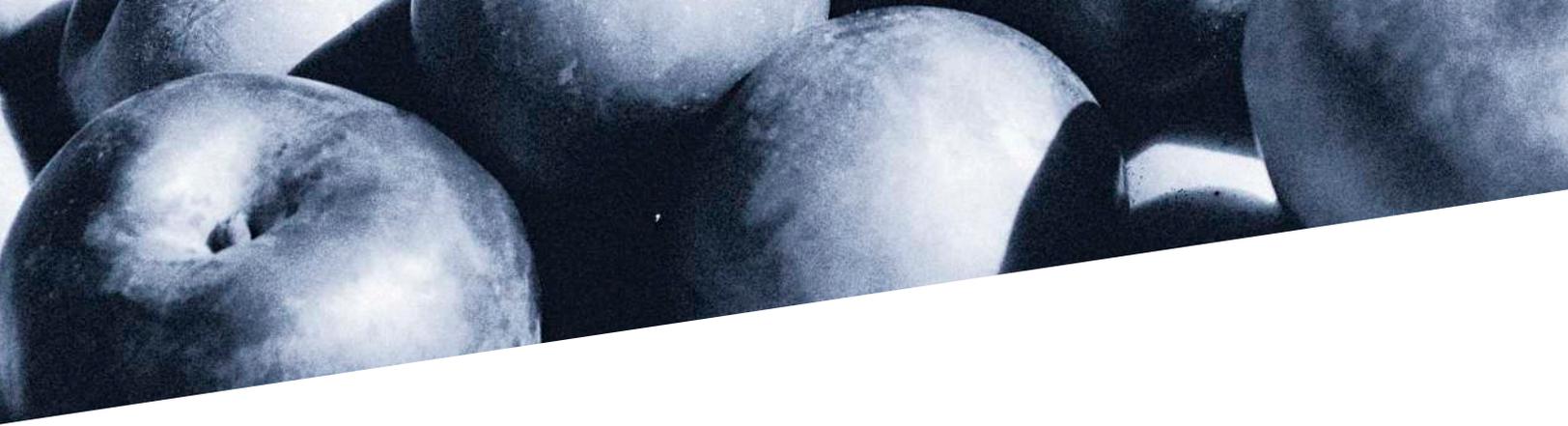




SANITEK®

VANGUARDIA EN LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

LÍNEA ALIMENTOS  
**FRUTAS Y VEGETALES**



## FRUTAS Y VEGETALES

**SANITEK** es una empresa líder en soluciones de higiene y sanidad para la Industria Alimenticia. Colaboramos con nuestros clientes fortaleciendo y consolidando la inocuidad de los alimentos a lo largo de la cadena de producción. Nuestra oferta de valor incluye el desarrollo de sistemas de higiene y un amplio portafolio de productos de limpieza y sanitización de última tecnología, soportada en la experiencia adquirida durante más de 40 años en el mercado y a la alta efectividad de las soluciones personalizadas que ofrecemos. Nuestra oferta de valor se compone de un paquete de servicios, sistemas y productos diseñados para mejorar la productividad y la competitividad de su empresa.

**SANITEK** cuenta con los sistemas de Limpieza y Sanitización más avanzados en la actualidad para las empresas procesadoras de vegetales ya que los nuevos requerimientos y exigencias sanitarias imponen grandes desafíos a las empresas que deben intensificar esfuerzos para mantener la presencia en sus mercados.

De acuerdo a estas exigencias, **SANITEK** cuenta con personal capacitado, calificado y acreditado en sistemas de inocuidad alimentaria como **GMP'S, FOOD DEFENSE, POES y HACCP**.

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.

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 el correcto lavado y desinfección de manos en contacto directo con alimentos se recomienda: **DERMOSAN, DERMOSAN H, DERMOSAN H FOAM 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 **SANIFOAM, 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**.



Pregunte por nuestros otros programas de mantenimiento **SANITEK**: mejoradores de ambiente, limpieza de vidrios, limpieza y sanitización de baños, mantenimiento general, limpieza y sanitización de manos, tratamiento de metales, mantenimiento eléctrico y electrónico, mantenimiento de vehículos automotores, desincrustación de equipos, limpieza y sanitización de áreas para procesamiento de alimentos, control de plagas, mantenimiento de pisos industriales e institucionales.



En las cámaras de refrigeración y almacenes donde la suciedad es ligera se deben realizar limpiezas con detergentes de baja alcalinidad como **BIOSAFE OXY, BIOSAFE 1, BIOSAFE 2** 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, 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.

Para el control de tapetes sanitarios, algas y hongos, **SANIKUAT P4, 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 OXY, BIOSAFE 2** ó **BIOSAFE N**; como paso final para realizar la desinfección y asegurar la inocuidad del alimento se deberá utilizar **SANIYODO, SANIBIOX, SANICITRUS** o **SANIPEROX FV**.



## SANITEK HA DESARROLLADO PARA ESTE GIRO LOS SIGUIENTES PRODUCTOS:

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

✦ **DERMOSAN H:** Antiséptico para manos y piel base clorhexidina.

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

**DERMOSAN NEUTRO:** Limpiador para manos de uso pesado.

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

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

✦ **BIOSAFE OXY:** Detergente neutro con Peróxido de Hidrógeno.

**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 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 2:** Quitacochambre líquido alcalino.

**SANIDET K:** 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.

**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.

✦ **SANIKUAT P4:** Perlas Sanitizantes a base de Cuaternarios de Amonio de 4ta 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.



COVID19

Contiene ingredientes activos que han demostrado ser eficaces en la inactivación del virus SARS-CoV-2 de acuerdo al Programa de Patógenos Virales Emergentes de la EPA. Se presume son eficaces por su capacidad de inactivar virus de la familia Coronaviridae como el MERS-CoV y el SARS-CoV, similares en estructura, material genético y replicación vírica al SARS-CoV-2.

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



07.21

 **sanitekmx**



**SANITEK**®

VANGUARDIA EN LIMPIEZA Y SANITIZACIÓN

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.