



www.cleprin.it

CUCINA



RAPID



DETERGENTE NEUTRO PER IL LAVAGGIO MANUALE DELLE STOVIGLIE

RAPID è un detergente concentrato per il lavaggio manuale di stoviglie, profumato al limone. Poche gocce consentono di ottenere un'abbondante schiuma e di rimuovere unto e sporco da ogni tipo di stoviglie. Grazie al pH neutro ed ai componenti opportunamente selezionati, non altera l'equilibrio naturale dell'epidermide delle mani.

DUREZZA ACQUA	DOLCE (0-15°F)	MEDIA (16-25°F)	DURA (>25°F)
DOSAGGI	15 gr/5 Lt	25 gr/5 Lt	30 gr/5 Lt

DETERGENTE LIQUIDO

Stato Fisico: **Liquido cremoso**
 Colore: **Verde**
 Odore: **Agrumato**
 pH (prodotto tal quale): **6,5 / 7,5**
 Schiuma: **Alta**
 Solubilità: **Totale**

Confezione:
 Fl ml 1000 x pz 12
 Tn Kg 5 x pz 2
 plt 50crt/54crt

Stoviglie, pentolame, bicchieri, posate, vassoi, utensili da cucina, etc.



ULTRA



DETERGENTE CONCENTRATO PER IL LAVAGGIO MANUALE DELLE STOVIGLIE

Detergente concentrato per il lavaggio manuale di stoviglie, pentole e attrezzature. Gradevolmente profumato al limone svolge un'ottima azione sgrassante, con un'abbondante schiuma soffice e di lunga durata. Grazie alla particolare formulazione a pH neutro è delicato sulle mani.

DUREZZA ACQUA	DOLCE (0-15°F)	MEDIA (16-25°F)	DURA (>25°F)
DOSAGGI	10 gr/5 Lt	15 gr/5 Lt	20 gr/5 Lt

DETERGENTE LIQUIDO

Stato Fisico: **Liquido cremoso**
 Colore: **Verde**
 Odore: **Agrumato**
 pH (prodotto tal quale): **6,5 / 7,5**
 Schiuma: **Alta**
 Solubilità: **Totale**

Confezione:
 Tn Kg 5 x pz 2
 Tn Kg 25 x pz 1
 plt 50crt/24pzt

Stoviglie, utensili da cucina, pentole in acciaio, bicchieri, posate, vassoi, etc.



STEEL MATE



LUCIDANTE PER ACCIAIO INOX

Prodotto a base silconica per la lucidatura delle superfici in acciaio inox, da utilizzare dopo le operazioni di pulizia. Crea una micro pellicola lucida, protettiva ed idrorepellente, che non consente all'acqua di depositarsi e quindi di formare calcare. Ideale per rivestimenti in acciaio di frigoriferi, cappe di aspirazione, lavastoviglie, carrelli e su tutte le superfici metalliche in genere. **N.B.: Utilizzare esclusivamente su superfici perfettamente pulite ed asciutte. Non applicare su superfici che entrano a diretto contatto con gli alimenti (es. posate, pentole, piani di lavoro ecc.).**

DETERGENTE LIQUIDO

Stato Fisico: **Liquido limpido**
 Colore: **Incolore**
 Odore: **Caratteristico**
 pH (prodotto tal quale): **non applicabile**
 Schiuma: **Assente**
 Solubilità: **Insolubile**

Confezione:
 Fl ml 750 x pz 6
 plt 60crt

Stoviglie, pentole in acciaio inox, bicchieri, vassoi, posate, etc.



H11



DETERGENTE SGRASSANTE RAPIDO MULTIUSO

Detergente sgrassante rapido pronto all'uso a basso residuo. Ideale in CUCINA per la pulizia di tutte le superfici lavabili (piani di lavoro, cappe, filtri, piastrelle ecc.), il prodotto ha un impiego universale: negli AMBIENTI (laminati, moquette, infissi, tapparelle, finestre, porte ecc.), nell'INDUSTRIA (macchinari, attrezzature, pavimenti ecc.).

DETERGENTE LIQUIDO

Stato Fisico: **Liquido limpido**
 Colore: **Giallo fluorescente**
 Odore: **Agrumato**
 pH (prodotto al quale): **10,0 - 11,0**
 Schiuma: **Media**
 Solubilità: **Totale**

Confezione:
 Fl ml 750 x pz 12
 Tn Kg 5 x pz 2
 plt 50crt/54crt

Rubinetterie, ceramica, cotto, gres, superfici in acciaio, banchi di lavoro.



K15



SGRASSANTE RAPIDO CUCINA CON AZIONE BRILLANTE

Detergente sgrassante con effetto anticalcare e lucidante ad ampia gamma di utilizzazione, è pronto all'uso e non lascia residui. Può essere usato su tutte le superfici lavabili del settore cucina, per la pulizia giornaliera di pavimenti, piani di lavoro, lavelli, piani di cottura e su tutte le superfici lavabili dove ci sia unto e sporco grasso, sia di origine animale che vegetale. Risulta particolarmente indicato per superfici in acciaio, vetro e ceramica.

N.B. Su superfici verniciate provare prima la tenuta del colore in un angolo nascosto.

DETERGENTE LIQUIDO

Stato Fisico: **Liquido**
 Colore: **Blu**
 Odore: **Agrumato**
 pH (prodotto tal quale): **10,0 - 11,0**
 Schiuma: **Media**
 Solubilità: **Totale**

Confezione:
 Fl ml 750 x pz 12
 Tn Kg 5 x pz 2
 plt 50crt/54crt

Lavabi, rubinetterie, ceramica, cotto, gres, superfici in acciaio, banchi di lavoro.



K20

SGRASSANTE ALCALINO CONCENTRATO PER AMBIENTE CUCINA



Detergente sgrassante concentrato fortemente alcalino per la rapida rimozione di sporchi grassi di origine alimentare e minerale. Molto efficace per la pulizia di fondo e la manutenzione del gres microporoso. A bassa schiuma può essere utilizzato anche con macchine lavasciuga. Formula non profumata particolarmente indicata per industrie alimentari.

N.B.: incompatibilità con metalli leggeri (alluminio), plastificazioni superficiali, superfici sensibili a prodotti altamente alcalini.

DETERGENTE LIQUIDO

Stato Fisico: **Liquido**
 Colore: **Blu**
 Odore: **Suo proprio**
 pH sol. 1%: **12,0 - 13,0**
 Schiuma: **Bassa**
 Solubilità: **Totale**

Confezione:
Fl ml 1000 x pz 12
Tn Kg 5 x pz 2
plt 50crt/54crt

Lavabi, rubinetterie, ceramica, cotto, gres, superfici in acciaio, banchi di lavoro.



GET UP

DETERGENTE SCHIUMOGENO SGRASSANTE



Detergente schiumogeno adatto alla rimozione dei grassi alimentari dalle superfici. E' ideale nelle cucine e nelle mense per rimuovere lo strato di unto da piastrelle, pareti, macchinari, utensili e piani di lavoro. Particolarmente raccomandato nelle industrie lavorazioni carni, oleifici e per tutte quelle attività che prevedono la rimozione dalle superfici di grassi animali e vegetali. Emulsiona lo sporco e ne consente una facile rimozione tramite risciacquo ed elimina i cattivi odori.

N.B. Su superfici verniciate provare prima la tenuta del colore in un angolo nascosto.

DETERGENTE LIQUIDO

Stato Fisico: **Liquido**
 Colore: **Incolore**
 Odore: **Suo Proprio**
 pH (prodotto tal quale): **10,0 / 11,0**
 Schiuma: **Media**
 Solubilità: **Totale**

Confezione:
Fl ml 750 x pz 12
plt 50crtz

Rubinetterie, ceramica, cotto, gres, superfici in acciaio, banchi di lavoro.



CLE CAP

SGRASSANTE PER COTTI CARBONIZZATI



Detergente fortemente alcalino in grado di rimuovere efficacemente residui organici quali grassi animali e vegetali anche carbonizzati. Ideale per la pulizia di forni, grill, cappe industriali, friggitrici, braccetti macchine da caffè, piastre di cottura e ovunque si debbano rimuovere sporchi grassi tenaci.

N.B.: Incompatibilità con metalli leggeri (alluminio), plastificazioni superficiali, superfici sensibili a prodotti altamente alcalini.

DETERGENTE LIQUIDO

Stato Fisico: **Liquido limpido**
 Colore: **Paglierino**
 Odore: **Agrumato**
 pH sol. 1%: **12,0 / 13,0**
 Schiuma: **Media**
 Solubilità: **Totale**

Confezione:
Fl ml 750 x pz 12
Tn Kg 5 x pz 2
plt 50crt/54crt

Piastre di cottura, forni, grill, friggitrici, cappe industriali.



FORTE

DETERGENTE SGRASSANTE ALCALINO PER FORNI E PIASTRE



Sgrassante fortemente alcalino pronto all'uso per la pulizia di piastre di cottura, forni, grill, girarrosto ecc. Il prodotto va applicato omogeneamente alle superfici da trattare, possibilmente ancora tiepide ad una temperatura di circa 40 °C, lasciare agire per almeno 10/15 minuti, infine risciacquare accuratamente con acqua a getto o pulire con panni umidi, al fine di rimuovere le incrostazioni che sono state ammorbidite dal prodotto. Utilizzare il prodotto con apposito spruzzatore in dotazione. Per forti incrostazioni ripetere più volte l'applicazione. Per ridurre i tempi di lavoro, si consiglia di effettuare l'applicazione tutti i giorni e, comunque, in base al grado di utilizzo e, quindi, di sporco della superficie da trattare.

DETERGENTE LIQUIDO

Stato Fisico: **Liquido**
 Colore: **Marrone**
 Odore: **Suo Proprio**
 pH sol. 1%: **11,5 / 12,5**
 Schiuma: **Media**
 Solubilità: **Totale**

Confezione:
Fl ml 750 x pz 12
Tn Kg 5 x pz 2
plt 50crt/54crt

Piastre di cottura, forni, grill, friggitrici, cappe industriali.



OVEN GEL

SGRASSATORE PER FORNI E GRIGLIE



NEW

Detergente fortemente alcalino in grado di rimuovere efficacemente residui organici quali grassi animali e vegetali anche carbonizzati. Ideale per la pulizia di forni, grill, cappe industriali, friggitrici, braccetti macchine da caffè, piastre di cottura e ovunque si debbano rimuovere sporchi grassi tenaci. La particolare formulazione gelificata consente una perfetta adesione del prodotto anche sulle superfici verticali.

DETERGENTE LIQUIDO

Stato Fisico: **Liquido**
 Colore: **Ambrato**
 Odore: **Suo Proprio**
 pH sol. 1%: **11,5 / 12,5**
 Schiuma: **Media**
 Solubilità: **Totale**

Confezione:
Fl ml 750 x pz 12
Tn Kg 5 x pz 2
plt 50crt/54crt

Piastre di cottura, forni, grill, friggitrici, cappe industriali.



IL PIANO H.A.C.C.P

L'**H.A.C.C.P.** costituisce un approccio sistematico preventivo finalizzato a ridurre al minimo il rischio nell'ambito della sicurezza alimentare.

In primo luogo parliamo di definizione **H.A.C.C.P.** è l'acronimo di **hazard analysis critical control points** ovvero analisi dei rischi e controllo dei punti critici.

L'Haccp quindi è un sinonimo di sicurezza alimentare, nacque intorno agli anni 50, il Dr. William Edward Deming, studiò un processo di produzione, il quale attraverso l'applicazione di alcuni principi, riuscì ad aumentare la qualità e nel contempo a ridurre i costi, venne applicato un sistema di gestione della qualità totale (G.Q.T.).

La svolta però avvenne attorno agli anni 60, quando la Nasa cercava un sistema con "difetti zero" finalizzata a garantire la sicurezza dal punto di vista alimentare degli astronauti che partivano per le missioni spaziali.

Il concetto iniziale di haccp era preventivo e basato su tre principi fondamentali:

- 1) **Identificazione dei pericoli**
- 2) **Determinazione dei punti di controllo associati ai pericoli**
- 3) **Monitoraggio dei punti critici**

L'approccio al concetto di **H.A.C.C.P.** fu adottato dalle principali società di trasformazione di prodotti alimentari degli Stati Uniti fin dall'inizio dei primi anni 80, fino a quando tale approccio fu riconosciuto a livello globale, nell'estate del 1993 a Ginevra la commissione Codex Alimentarius adottò le linee guida per l'applicazione del sistema di analisi dei rischi e dei punti critici di controllo.

Nel 1997 infine il sistema **H.A.C.C.P.** venne incluso come allegato nel codice di buona prassi igienica raccomandata a livello internazionale.

L'**H.A.C.C.P.** quindi si basa su un sistema di autocontrollo cercando in maniera sistematica e scientifica di prevenire eventuali problemi che possono sorgere nella manipolazione degli alimenti, si tende a responsabilizzare tutti i responsabili dei singoli settori della catena alimentare.

Ogni compito deve essere svolto con la massima perizia dal semplice controllo della temperatura alla perfetta esecuzione di una corretta procedura di pulizia utilizzando detergenti adeguati.

In questa fase è importante il ruolo del produttore di detergenti, il quale deve fornire, oltre alle indicazioni sui pericoli derivati dall'utilizzo dei detergenti stessi (schede di sicurezza), anche le indicazioni di utilizzo (scheda tecnica), da parte del produttore è di fondamentale importanza la scelta delle materie prime che costituiscono i detergenti, tenendo conto degli effetti residuali, del potere antibatterico e della facilità di utilizzo. Ad esempio la facilità di risciacquo di un detergente per superfici e piani di lavorazione, risulta essere essenziale.

In definitiva nel contesto dell'applicazione di un piano di autocontrollo risulta basilare la scelta del detergente adatto per ogni tipo di utilizzo.

I sette principi fondamentali del sistema H.A.C.C.P

- I. Analisi dei potenziali rischi associati alla manipolazione degli alimenti.**
- II. Individuazione dei punti critici di controllo (CCP) in cui possono verificarsi dei rischi per gli alimenti, ovvero evidenziare tutte quelle fasi che sono suscettibili a controllo al fine di minimizzare un rischio.**
- III. Definizione dei limiti critici e delle misure preventive associate a ciascun punto critico di controllo identificato.**
- IV. Individuazione ed applicazione delle procedure di controllo periodico e di sorveglianza dei punti critici di controllo.**
- V. Definizione delle azioni correttive da intraprendere quando il controllo indichi una deviazione dai limiti stabiliti per i punti critici definiti.**
- VI. Attivazione di procedure per la verifica che documentino l'applicazione del sistema HACCP.**
- VII. Provvedere alla registrazione scritta, ed a tenere un archivio con tutta la documentazione di tutte le procedure seguite per l'applicazione del piano di autocontrollo.**

IL PIANO H.A.C.C.P

In cucina troviamo due tipi di sporco



Organico
Resti di Alimenti
Macchie di Bevande



Inorganico
Ruggine
Calcare

Esistono vari tipi di sporco che possono essere classificati in base a due criteri



Il mezzo nel quale lo sporco è solubile



Il grado di invecchiamento dello sporco

Alcuni esempi di classificazioni:

- ⊙ Sporchi solubili in acqua = zucchero certi sali organici
- ⊙ Sporchi solubili in alcali = grassi animali e vegetali
- ⊙ Sporchi solubili in acidi = depositi calcarei, ruggine
- ⊙ Sporchi insolubili in acqua = alcali, acidi, solventi amido

L'acqua ha un ruolo fondamentale nel processo di lavaggio:

- ⊙ Scioglie il detergente
- ⊙ Veicola i componenti attivi del detergente sullo sporco
- ⊙ Facilita la disgregazione e la solubilizzazione rimuovendolo
- ⊙ Nella fase di risciacquo elimina le tracce di detergente e sporco

Questo RAPPORTO DI SERVIZIO è stato consegnato al

Sig. : _____

dell'azienda: _____

di: _____ il ____ / ____ / ____



1 DUREZZA ACQUA <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	2 TEMPERATURA DI LAVAGGIO <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	3 TEMPERATURA DI RISCIAQUO <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	4 ARIA CALDA <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE
5 TEMPERATURA PRELAVAGGIO <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	6 ELETTRIVALVOLE <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	7 POMPE <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	8 TROPPO PIENO <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE
9 BRACCI DI LAVAGGIO <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	10 BRACCI DI RISCIAQUO <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	11 RASCHIATURA FILTRI <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	12 AMMOLLO <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE
13 RESIDUI ALCALINI <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	14 RESIDUI AMIDACEI <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	15 RESISTENZE <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	16 DOSATORE DETERGENTE <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE
17 DOSATORE BRILLANTANTE <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	18 CONC. DETERG. gr/l <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	19 CONC. BRILLANT. gr/l <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	20 RISULTATO FINALE PIATTI <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE
21 RISULTATO FINALE POSATE <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	22 RISULTATO FINALE VASSOI <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	23 ACCIAIO <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	24 CARRELLI <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE
25 PAVIMENTI <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	26 FORNI/PIASTRE/FRIGG. <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	27 BOLLITOI <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE	28 PIANI DI LAVORO <input type="checkbox"/> VN <input type="checkbox"/> NE

LEGENDA: VN: VEDI NOTA NE: NON ESISTENTE

NOTE: _____



concept mauriziovollante.it

www.cleprin.it

