



FOOD PRODUCTS

CLEANING GUARANTEES THE FOOD SECURITY
La propreté garantis la sécurité alimentaire.

DINPQ
eco • safe cleaning

YOUR CLEANING PARTNER







FOOD PRODUCTS

Great part of our success is reflected on the importance of the Food Area for us. It is vital the elaboration of food in hygienic and sanitary conditions. Cleaning and disinfection on working surfaces whether or not in direct contact with the food product are necessary to minimize the possibility of pollution that can affect in a harmful way the human health. It is necessary to eradicate any polluting point.

Une grande partie de notre succès est reflétée par l'importance qu'a la Zone Alimentaire pour nous. C'est vraiment important l'élaboration des aliments dans des conditions hygiéniques et sanitaires.

La propreté et la désinfection dans les surfaces de travail, soient ou non en contact direct avec le produit alimentaire, elles sont nécessaires pour réduire au maximum la possibilité d'avoir de la pollution qui puisse abîmer la santé des personnes. Il faut qu'on éradique quel que ce soit le point de pollution.





Food Service Line

In Racrisa we know about the importance that the food sector has, that's why we have created the FOOD SERVICE LINE, a complete range for cleaning and disinfection in this area. The food product diversity joined to the complexity in the elaboration process have done of food security a very important need for any company. It is vital for Racrisa to create products appropriate to keep clean and disinfected the facilities, equipment, tools and vehicles that intervene in the food process chain.

Dans Racrisa, nous connaissons l'importance du secteur alimentaire, c'est pour cette raison que nous avons créé la gamme FOOD SERVICE LINE, une ligne de produits complète pour le nettoyage et la désinfection dans ce domaine. La diversité de produits alimentaires qui est lié à la complexité dans les processus de fabrication a fait que la sécurité alimentaire est un besoin très important pour les entreprises. Créer des produits qui sont adéquats pour maintenir propres et désinfectés les installations, les équipes, les ustensiles et les véhicules qu'interviennent dans la chaîne du processus alimentaire, c'est d'une importance vitale pour Racrisa.



DETER GRASS

SPARKLING ALKALINE DETERGENT *DETERGENT ALCALIN MOUSSEUX*

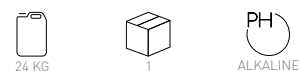
General detergent for elimination of grease in surfaces and equipment. Perfumed.
C'est un détergent général pour l'élimination des graisses sur les surfaces et les équipes. Parfumé.



DETER MAX

SPARKLING ALKALINE DEGREASER DETERGENT *DETERGENT DEGRAISSANTE ALCALIN MOUSSEUX*

Alkaline detergent with sequestering agent; for cheese factories, slaughteries, grease elaboration.
C'est un détergent alcalin qui a un pouvoir séquestrant. Pour fromageries, carnés, élaboration de graisses...



DETER PLUS

LOW FOAM ALKALINE DEGREASER DETERGENT *DETERGENT DEGRAISSANTE ALCALIN BAISSÉ MOUSSEUX*

High sequestering agent power for C.I.P. cleaning.
C'est un détergent qui a un haut pouvoir séquestrant pour le nettoyage en C.I.P.



DETER CL FOAM

SPARKLING CHLORINATED ALKALINE DETERGENT *DETERGENT ALCALIN CHLORE MOUSSEUX*

Sanitizing detergent chlorinated for surfaces, tolos and industry equipment. Special cleaning of plastic boxes.
C'est un détergent désinfectant chloré pour les surfaces, les ustensiles et les équipes d'industrie. C'est spécial pour le lavé de boîtes en plastique.



“Help us to ensure the nutrition, contributing to sustainability in the sector in the present as in the future generations.”

Aidez-nous à assurer l'alimentation, en contribuant à la soutenabilité dans le secteur au présent et aux générations suivantes



DETER CL

LOW FOAM CHLORINATED ALKALINE DETERGENT
DETERGENT ALCALIN CHLORE BAISSÉ MOUSSEUX

Sanitized detergent of chlorinated controlled foam for C.I.P cleaning.

C'est un détergent désinfectant chloré d'écume contrôlée pour nettoyer en C.I.P.



6/24 KG



2X6/-



ALKALINE



0,5-1%



CIP



DISINFECTION



MANUAL MOP



DETER ACID FOAM

SPARKLING ACID DETERGENT
DETERGENT ACIDE MOUSSEUX

Descaling for calcareous inlays elimination in circuits, milk stones, metallic oxides, calcium salts.

C'est un détartrant pour l'élimination d'incrustations calcaires dans les circuits, les pierres à lait, les oxydes métalliques, les sels de calcium.



28 KG



1



ACID



0,5-2%



PRESSURE



MANUAL MOP



DETER ACID

LOW FOAM ACID DETERGENT
DETERGENT ACIDE BAISSÉ MOUSSEUX

Low foam descaling detergent for calcareous inlays elimination in circuits and C.I.P cleaning systems.

C'est un détergent détartrant baisse en écume pour l'élimination des incrustations calcaires dans les circuits et systèmes de nettoyage en C.I.P.



28 KG



1



ACID



0,5-2%



CIP



PRESSURE



MANUAL MOP



DESINBAC CL

ACTIVE CHLORINE DISINFECTANT DETERGENT *DETERGENT DESINFECTANT CHLORE ACTIF*

Bactericide-fungicide chlorinated for surface disinfection and food industry use. N° Reg. 15-20/40-07737-HA.

C'est un bactéricide et fongicide chloré pour la désinfection de surfaces et l'emploi dans l'industrie alimentaire. N° Reg. 15-20/40-07737-HA.

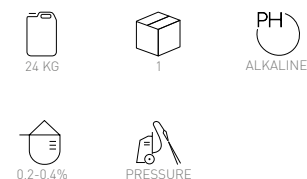


DESINBAC

QUATERNARY AMMONIUM DISINFECTANT *DESINFECTANT AMMONIUM QUATERNAIRE*

Bactericide-fungicide based on benzalkonium chloride for food industry disinfection. N° Reg. 15-20/40-07696-HA and environmental use 15-20/40-07696.

C'est un bactéricide et fongicide à base de chlorure de benzalkonium pour la désinfection en l'industrie alimentaire. N° Reg. 15-20/40-07696-HA et un emploi environnemental 15-20/40-07696.

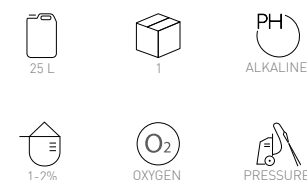


DETER PLUS MB

MOULDS AND TRAYS ALKALINE DETERGENT *DETERGENT ALCALIN POUR MOULES ET PLATEAUX*

Detergent for trays, baskets and moulds cleaning in automatic cleaning process.

C'est un détergent pour le nettoyage de plateaux, paniers, moules aux processus de lavage automatique.



DETER OXI

ACTIVE OXYGEN CLEANER *NETTOYANT OXYGENE ACTIF*

Descaler based on oxygen, indicated for surfaces in livestock industry, poultry and dairy industry.

C'est un détartrant à base d'oxygène. C'est indiqué pour les surfaces de l'industrie animale, l'élevage de volailles et le secteur laitier.





From Racrisa's Technical Service Department we give answer to the needs of the Food Industry with the FOOD SYSTEM LINE, proposing solutions and offering the best equipment that adapts to the customer needs, either satellites, pressure equipment, centralized equipment, dosage equipment, foam generators.

This working methods offer the next advantages:

- The operators don't manipulate detergents.
- A dosage adjustable to needs.
- Savings in working time for the operator.
- Reduction of excessive consumption of dets. and disinfectants.
- Low maintenance.

Le Département de Service Technique de Racrisa répond aux besoins de l'Industrie Alimentaire avec les systèmes FOOD SYSTEM LINE, en proposant des solutions et en offrant les meilleures équipes que sont adaptés aux besoins du client, soient satellites, équipes sous pression, équipes centrales, de dosage, générateurs d'écume.

Ces méthodes de travail offrent ces avantages :

- Les opérateurs ne manipulent pas les détergents.
- Un dosage qui s'adapte aux besoins.
- Économiser le temps de travail des opérateurs.
- Réduire la consommation excessive de détergents et désinfectants.
- Faibles besoins en maintenance.

SYSTEMS



In Racrisa we have advisors that elaborate a dossier in accordance with the current regulation and based on the APPCC regulation, providing the next information:

- Legislative part, adjusting the same size of the company adapting to the productive process according to facilities.
- Self-diagnosis, conducting a study about the type of surface to be treated indicating the suitable product for the compliance of the standard.
- Microbiologic analisis part, a study will be done by the laboratory about the origin of posible polluting critical points to apply the most appropriate plan for its disinfection.
- APPCC creation, that is the creation of cleaning plans where are indicated the products that we advise, frequency and use, general cautions and surface to be applied.

Dans Racrisa, nous comptons sur les conseillers techniques qui élaboreront un dossier selon le règlement actuel et en ayant en compte la réglementation APPCC, en apportant cette information :

- *Domaine législative, en adaptant ce domaine à la taille de l'entreprise en s'adaptant au processus productif selon les installations.*
- *Domaine autodiagnostic, en réalisant une étude du type de surface à traiter et en lui indiquant le produit qui est parfait pour l'accomplissement du règlement.*
- *Domaine d'analyse microbiologique, on se fera une étude par le laboratoire de l'origine de possibles points qui soient critiques de pollution pour appliquer le plan le plus adéquat pour sa désinfection.*
- *Création des APPCC, qui sont la création des planes de nettoyage où les produits que nous recommandons, la fréquence et l'emploi, les précautions généraux et les surfaces sur lesquelles l'appliquer sont indiqués.*

			ACTION			SURFACE					APPLICATION FIELD					
			DETERGENT	DESCALING	DISINFECTANT	ALUMINIUM	STONEWARE	STAINLESS STEEL	PLASTIC	CONCRETE	FOOD INDUSTRY	DIARY INDUSTRY	CANNING INDUSTRY	MEAT INDUSTRY	OLEIC INDUSTRY	FISH INDUSTRY
ALKALINE	SPARKLING	DETER GRASS	👍	👎	👎	👎	👍	👍	👍	👍	👍	👍	👍	👍	👍	👎
		DETER MAX	👍	👎	👎	👎	👍	👍	👍	👍	👍	👍	👍	👍	👍	👍
		DETER CL FOAM	👍	👎	👎	👎	👍	👍	👍	👎	👍	👎	👍	👍	👍	👍
	LOW FOAM	DETER PLUS	👍	👎	👎	👎	👎	👍	👍	👎	👍	👍	👍	👍	👍	👎
		DETER CL	👍	👎	👎	👎	👎	👍	👍	👎	👍	👍	👍	👍	👍	👎
ACID	SPARKLING	DETER ACID FOAM	👎	👍	👎	👍	👎	👍	👎	👎	👍	👍	👍	👎	👎	👎
	LOW FOAM	DETER ACID	👎	👍	👎	👍	👎	👍	👎	👎	👍	👍	👍	👎	👎	👎
DESINFECT.		DESINBAC CL	👍	👎	👍	👎	👎	👍	👍	👎	👍	👍	👍	👍	👍	👍
		DESINBAC	👎	👎	👍	👎	👎	👍	👍	👎	👍	👍	👍	👍	👍	👍
OTHER		DETER PLUS MB	👍	👎	👎	👎	👎	👎	👍	👎	👍	👎	👎	👍	👍	👎
		DETER OXI	👎	👍	👎	👎	👎	👍	👎	👎	👍	👍	👎	👎	👎	👎

SPECIFIC
 USABLE
 DON'T USE



Our technical advisors will undertake:

- Inventory of facilities, machinery and unity tools.
- Evaluation of the risk level by areas.
- Evaluation of the critical points on the different surfaces.
- Products and tools choice to undertake the cleaning process.
- Acting protocol allocation for operators.
- Acting time allocation.
- Study of the control plan and monitoring of the cleaning and disinfection plan.

Nos conseillers techniques réaliseront :

- *Inventaire des installations, machinerie et ustensiles de l'unité.*
- *Évaluation du niveau de risque parmi les zones.*
- *Évaluation des points critiques aux surfaces diverses.*
- *Choix des produits et ustensiles pour développer le nettoyage.*
- *Assignment des procédures opérationnelles standards pour les opérateurs.*
- *Assignment des temps d'actionnement.*
- *Étude du plan de contrôle et surveillance du plan de nettoyage et désinfection.*



 961 533 000

 962 986 147

 www.racrisa.com

 info@racrisa.com

 Calle Dels Obrers, 54
Pol.Ind. Les Valletes
46192 Monserrat
Valencia