



Línea

Higiene industrial



Industria pesquera

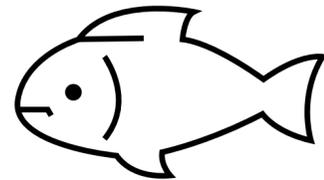


MANTENE A FLOTE LA SEGURIDAD DE TUS PRODUCTOS

En WEIZUR trabajamos por una actividad pesquera sostenible en el que se asegure la seguridad alimentaria de los productos pesqueros y se minimicen las pérdidas posteriores a la captura.

El pescado es uno de los productos alimentarios que más rápido se degradan, si las superficies de manipulación no están correctamente limpias, éste se estropea y pierde su valor comercial, por lo que garantizar su buen estado y que llegue a la lonja en las mejores condiciones es fundamental para esta industria.

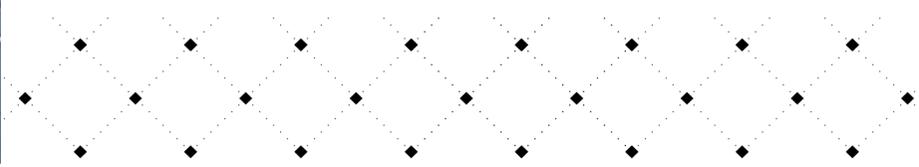
En WEIZUR hemos desarrollado soluciones de higiene específicas para buques pesqueros y la industria conservera que reducen considerablemente los descartes y mejoran la calidad del producto.



HIGIENE EN BARCOS PESQUEROS

WEIZUR ha desarrollado un plan de limpieza y desinfección específico para parques de pesca que aborda todas las fases de la jornada pesquera y la higienización de zonas de trabajo y utensilios.

El objetivo es conseguir la inocuidad de los alimentos y que el pescado llegue a la lonja en condiciones óptimas para ser comercializado, reduciendo la proliferación de organismos indeseables.



LIMPIEZA CONSTANTE

Aplicar unas buenas prácticas de higiene en cada una de las fases permite ofrecer un pescado de alta calidad. Este plan de higienización debe incluir un protocolo de higiene constante con los siguientes ciclos, con el fin de evitar riesgos de contaminación:

- Limpieza y desinfección diaria de la cubierta, superficies, equipos y útiles que hayan entrado en contacto directo con las capturas.
- Limpieza frecuente de la bodega y aquellas dependencias que no se pueden acondicionar de forma diaria.



BUENAS PRACTICAS

Tras la captura y extracción del mar, los productos pesqueros comienzan a sufrir una serie de alteraciones químicas, físicas y microbiológicas que lo deterioran. Aunque se trata de un proceso natural, es posible controlarlo mediante la aplicación de unas medidas básicas:

- Cuidado en la manipulación: los daños innecesarios en el producto facilitan el acceso a bacterias que afectan a la calidad del producto.
- Refrigeración adecuada: tras la captura, se deben enfriar rápidamente para inhibir el crecimiento de ciertas bacterias y ralentizar el crecimiento de otras.
- Higiene: la contaminación de los productos pesqueros por el contacto con las instalaciones, equipos o herramientas con una limpieza deficiente, acelera su proceso de deterioro.

PRODUCTOS

WEIZUR dispone de una amplia gama de limpiadores y desinfectantes para la higienización de los barcos de pesca. Todos ellos son productos eficientes y respetuosos con el medio ambiente.

APLICACIONES PRINCIPALES EN BUQUES DE PESCA

	FRECUENCIA			ESPACIOS		
	Finalizar lance	Finalizar jornada	Finalizar trayecto	Utensillos (Cuchillos, Guantes)	Zona exterior	Cámaras y bodégas
ASSISTANCE		✓	✓		✓	
ASSISTANCE PLUS		✓	✓		✓	
K+200		✓	✓		✓	
ELIN		✓	✓		✓	
DETERZUR		✓	✓	✓	✓	
BIOQUAT						✓

Limpiadores Alcalinos Clorados Líquidos

ASSISTANCE

Principio activo:

Hidroxido de Sodio 16,66%,
Hipoclorito de Sodio 1,6%

Limpiador alcalino clorado
Uso en circuitos cerrados, limpieza de moldes
y bandejas. Amplio poder desengrasante, baja
formación de espuma.

Presentación: 20Lts, 200Lts, 1000Lts



ASSISTANCE PLUS

Principio activo:

Hidroxido de Sodio 14%,
Hipoclorito de Sodio 4,50%

Limpiador alcalino clorado concentrado.
Uso por circulación o aspersión manual.
Limpieza de equipos en plantas procesadoras de
alimentos, tuberías, tanques, moldes, pisos y
paredes. Previene el desarrollo de mohos y
controla olores.

Presentación: 20Lts, 200Lts, 1000Lts



K+200

Principio activo:

Hidroxido de Sodio 16,66%,
Hipoclorito de Sodio 1,6%

Limpiador alcalino clorado
Uso en circuitos cerrados, limpieza de moldes
y bandejas. Amplio poder desengrasante, baja
formación de espuma.

Presentación: 20Lts, 200Lts, 1000Lts



ELIN

Principio activo:

Hidróxido de sodio 2,50%
Hipoclorito de sodio 4%

Limpiador alcalino clorado para utilizar con equipos
generadores de espuma.
Limpieza de superficies y equipos de acero
inoxidable.
Tiene poder desinfectante y desengrasante. Indicado
para industrias de bebidas y alimentos en general.
NO APTO para equipos que contengan aluminio.

Presentación: 20Lts, 200Lts, 1000Lts



DETERGENTE

Neutros

Principio activo: Tensioactivo 24%

Detergente líquido neutro espumígeno
Uso manual para limpieza en general.
Remueve suciedades difíciles de eliminar como tierra,
grasa,
aceites fuertemente adheridos, residuos de proteínas,
levaduras, mohos, etc.

Presentación: 20Lts, 200Lts, 1000Lts

DETERZUR



Desinfectantes

BIOQUAT

Principio activo:

Cloruro de Benzalconio (Am. 4rio) 12 p/v

Bactericida y alguicida a base de sales de amonio
cuaternario, recomendado para el tratamiento del
agua de los circuitos de refrigeración industrial, CIP y
para desinfectar ambientes donde haya acumulación
de materia orgánica
No ataca metales, madera ni plástico.

Presentación: 20Lts, 200Lts, 1000Lts



www.weizur.com

[f](#) | [@](#) | [☎](#) | [⊗](#) | [▶](#) | [in](#)

 **WEIZUR**