

**FOOD
SYSTEM 007**

Licencia para desinfectar

Desinfectante detergente
ultraconcentrado **de un solo pase**



**Máxima seguridad
Sin corrosivos**



**Biocida de
amplio espectro**



**Alta eficiencia
a dosis bajas**



nitida

La **calidad** del producto
empieza por la **higiene**





Muchos son los procesos, los espacios y las personas por las que pasa una materia prima hasta alcanzar nuestros platos. Cada fase de su producción es distinta salvo por un factor en común, **la higiene y la seguridad alimentaria.**

Este es el intangible más importante de **la calidad del producto** y al mismo tiempo, el más frágil, tanto por la exigencia de los espacios como por las bacterias patógenas comunes en sectores donde se manipulan alimentos, sean de tipo industrial como una fábrica o de servicios como un restaurante o una carnicería.

Por tanto, disponer de productos **específicos y eficaces** marca una gran diferencia para hacer de la seguridad un activo y no un problema a resolver. La desinfección de las superficies y los ambientes no es un deber, es una garantía.

#HigieneQueSuma

Más allá de la desinfección

Sectores como el cárnico, el pesquero, el lácteo o el avícola requieren de estrictas estrategias de higiene. Lo mismo sucede con los restaurantes, los hoteles u otros entornos en donde se manipulan alimentos. **La garantía de higiene no es exclusivamente industrial.**

Estas áreas están influidas por numerosos factores, siendo el más importante la exposición a **microorganismos nocivos**.

Por esta razón, es primordial identificar las zonas de trabajo más expuestas, establecer un protocolo de actuación y disponer de un **completo desinfectante** para reducir al máximo los potenciales focos de contaminación.

Microorganismos nocivos

Los **patógenos** son capaces de crecer en los alimentos y producir enfermedades al consumidor. Los más conocidos son la **Salmonella o la Listeria**. Mientras que los **alterantes** son los que afectan a la vida útil del producto y producen cambios en el color, el sabor o la textura.



FOOD SYSTEM 007

Más desinfección, seguridad y ahorro

Consigue una completa e inmediata higiene alimentaria **en un solo paso**



Desinfecta



Limpia



Sanea



Protege

Formatos disponibles



Klinbag
3,5L / 5L



Klinbox
10L / 5L



Klincap
10L / 5L



Bidón
20L



Propiedades emulsionantes y dispersantes

Logra separar la suciedad de los microorganismos, desinfecta, pero también limpia y disuelve la grasa.



Ahorro y eficiencia

Su amplio espectro de acción le permite trabajar a dosis bajas, optimizando al máximo el coste al uso del producto.



Desinfectante polivalente de **muy amplio espectro** a **dosis reducidas**

Asegura una correcta desinfección en todo tipo de superficies donde **se prepare o manipule comida**. Su exclusiva combinación de **amonios cuaternarios y secuestrantes** ataca de raíz un amplio grupo de microorganismos.

-  Amplio espectro biocida
-  No deja olores ni sabores
-  Eficaz contra aluminio
-  No corrosivo, exento de fosfatos
-  Elimina grasa y manchas resacas
-  Higiene de un solo pase
-  Tiempo de contacto reducido
-  Efectivo en todo tipo de aguas

Bactericida

Provoca la muerte de las bacterias de manera irreversible



Esporicida

Acaba con las esporas, hasta las más difíciles



Amplio espectro

Ideal tanto para la desinfección más profunda como la más rutinaria



Viricida

Destruye los virus. Los desactiva y evita su propagación



Fungicida

Mata y previene el crecimiento de hongos y sus esporas

Desinfección polivalente

Food System 007 incorpora **amonio cuaternario** en su composición, la cual propicia una acción desinfectante muy activa contra virus, gérmenes y bacterias. Útil para ser empleado en variedad de áreas y superficies de industrias, restauración, colegios, etc.

Estos compuestos **son menos dañinos** para el medioambiente y la salud humana que otros desinfectantes de uso habitual.

FoodSystemFS007 es un producto desarrollado **bajo criterios de sostenibilidad.**

Está exento de fosfatos, no contribuye a la eutrofización de lagos y acuíferos naturales. Además, su fórmula concentrada asegura un alto rendimiento en la aplicación, minimizando las emisiones de CO².





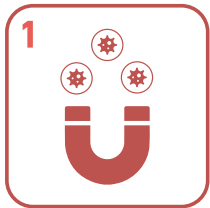
Acción **desinfectante**

Actividad	Concentración (%)	Tiempo de contacto (min)
Bactericida	4.0	1
	2.0	5
Fungicida	4.0	15
<i>Listeria monocytogenes</i>	1.5	5
<i>Salmonella typhimurium</i>	3.0	5
Bacteriofago	3.0	15
Virucida (Poliovirus cond. sucias)	5.0	60
Sustancias activas Virucida (Adenovirus cond. limpias)	2.0	15
Virucida (Adenovirus cond. sucias)	2.0	60
	4.0	15
	5.0	5
Virucida (Norovirus cond. limpias)	2.0	5
Virucida (Norovirus cond. sucias)	2.0	15
	5.0	5
Virucida (Adenovirus y norovirus EN16777 cond. limpias)	8.0	30
Virucida (virus encapsulados cond. sucias)	1.0	5
Virucida (MVA según EN1677 cond. limpias)	3.0	5
Virucida (MVA según EN1677 cond. sucias)	4.0	5
Virucida (H1N1 y H7N9 cond. sucias)	5.0	5

Sustancias activas

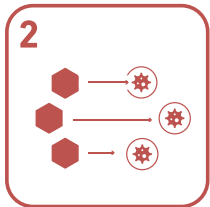
¿Cómo funcionan?

El amonio cuaternario, **de base alcalina y naturaleza neutra**, tiene propiedades que posibilitan la interacción con la membrana citoplasmática que protege a las bacterias y lípidos de virus. Estas propiedades dan como resultado **una mayor actividad antibacteriana**.



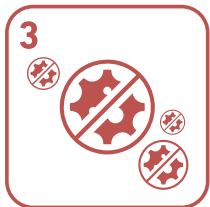
Atracción

Una vez disperso el producto se desencadena una acción electrostática que atrae a los microorganismos.



Debilitamiento

Con el contacto establecido, este compuesto se fija a la barrera protectora hasta que la destruye por completo, dejando al microorganismo indefenso y debilitado.

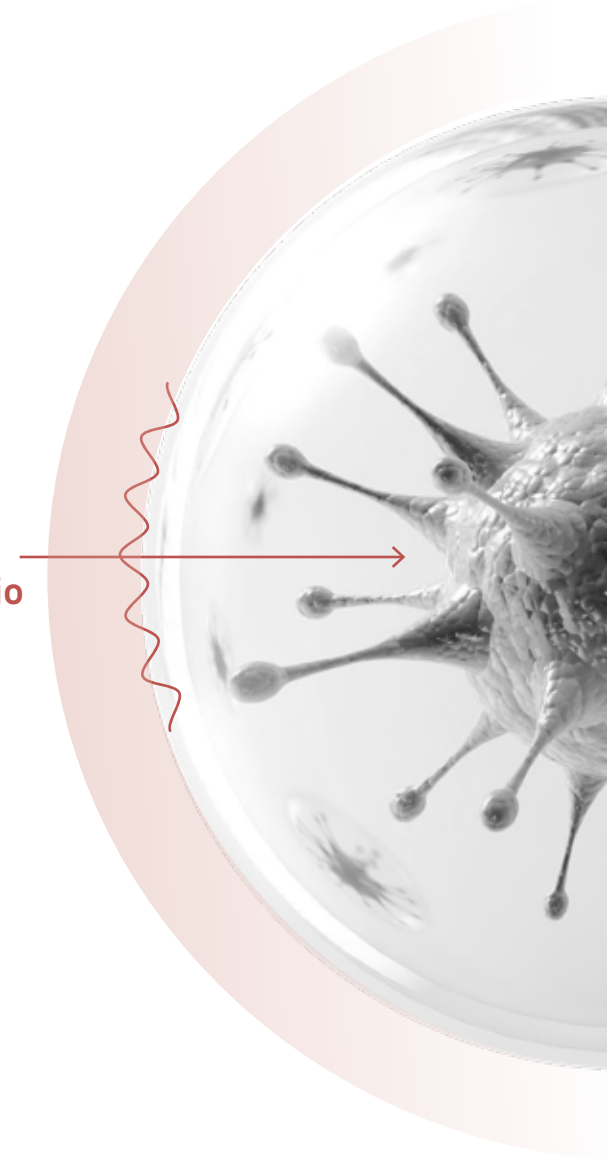


Destrucción

Gracias a esta permeabilidad, el amonio cuaternario puede atacar de lleno a la bacteria hasta que muere y queda inactiva por completo.

NR_4^+
Amonio
Cuaternario

ACTIVADO





**FOOD
SYSTEM 007**

Desinfectante de
última generación

Ambitos de actuación

Aplicaciones y usos

Food System 007 está especialmente diseñado **para limpiar y desinfectar** superficies alimentarias, donde se prepare comida o se manipulen alimentos.

También se recomienda su uso para limpiar **todo tipo de instalaciones y superficies:** cocinas (cámaras, mobiliario, encimeras, máquinas), superficies (baldosas, paredes, suelos duros o sintéticos), superficies sanitarias (bañeras, lavabos, duchas), etc.



**Industria
alimentaria**



Cocinas



Utensilios



Vehículos



Restauración



Retail







FOOD SYSTEM **007**



962 543 013
nitida.es

ISO 9001
ISO 14001
UNE 166002

BUREAU VERITAS
Certification



Producto controlado por un Sistema de
Gestión Integrado, aprobado por Bureau
Veritas Certification conforme con las normas
ISO 9001, ISO 14001 y UNE 166002.

nitida