

SOPURCLEAN NR

SOPURCLEAN NR es un producto biocida compuesto de ácidos orgánicos y ácidos grasos de cadena corta que no precisa aclarado final.

Para todas las industrias alimentarias (cárnicas, lácteas, comida preparada, bebidas, etc.)



- Contiene solo ingredientes clasificados como aditivos alimentarios: solo ingredientes seguros para los alimentos (calidad alimentaria)
- Producto aprobado para su uso sin aclarado; no afecta a las propiedades organolépticas de los alimentos
- Potente acción biocida: bactericida y fungicida
- Eficaz en presencia de materia orgánica



ASPECTOS MEDIOAMBIENTALES

- Sin aclarado -> Se reduce el consumo de agua
- Ausencia de amonio cuaternario y cloro
- Conforme al Reglamento CE 834/2007 (el producto puede utilizarse en la agricultura ecológica)

SEGURIDAD Y SALUD

- No inflamable
- La disolución al 2% v/v no precisa ser clasificada como peligrosa

BENEFICIOS

- Sin aclarado -> Se reduce el tiempo de limpieza
- Sin aclarado -> Aumenta el tiempo productivo

INSTRUCCIONES DE USO

El producto aplicarse mediante pulverización o inmersión

Concentración: 1,0 - 2,0 % v/v

Temperatura: Temperatura ambiente

Tiempo de contacto: 5 - 20 min

Número de autorización de biocida: EU-0021157-0006 1-2



Kosher

Certificación
kosher

CASO DE ÉXITO: Propiedades desinfectantes en una planta de procesamiento de carnes

Situación inicial:

Las superficies están muy grasientas. Hay sangre y restos de grasa y proteínas de gran tamaño en las superficies de los materiales. Se prueba el nuevo protocolo de limpieza y desinfección de Kersia en diferentes áreas: mesas con tablas de cortar, descortezadora, sierra...



Protocolo KERSIA:

1. Pre-limpieza: agua / 30 °C / 25 bares de presión, boquilla de lavado 25/30
2. DEPTAL CMC a alta presión (producto alcalino espumante clorado con grandes propiedades desengrasantes): aplicar en espuma al 3 %, 25 °C, boquilla de lavado 25/30, 15 min
3. Aclarado (agua / 30 °C / 25 bares de presión, boquilla de lavado 25/30)
4. **SOPURCLEAN NR** se aplica en las superficies pulverizándolo; para una concentración del 2 %, 15 min

Resultados:

- ✓ Buenos resultados microbiológicos: ver la tabla de resultados
- ✓ Sin aclarado final: se ahorra agua
- ✓ Se ahorra tiempo de producción

Conclusión:

SOPURCLEAN NR satisface los requisitos de higiene de la industria cárnica, como biocida eficaz que permite reducir y/o eliminar los microorganismos y limitar la contaminación cruzada. SOPURCLEAN NR ha demostrado ser muy eficiente contra las formas más frecuentes de contaminación de origen alimentario. Puede aplicarse sin restricciones en cuanto al aclarado.

TABLA DE RESULTADOS						
Puntos de muestreo	Situación inicial			Tras la limpieza y desinfección		
	Evaluación visual y táctil	Prueba de ATP	Microbiología: Enterobacteriaceae (número de UFC/cm ²)	Evaluación visual y táctil	Prueba de ATP	Microbiología: Enterobacteriaceae (número de UFC/cm ²)
Sierra de cinta	Grasienta, con restos de producto	> 30 RLU/10 cm ² = no aceptable	Los resultados para Enterobacteriaceae incumplen	Nada que reseñar	0 - 10 RLU/10 cm ² = buen resultado	Los resultados para Enterobacteriaceae cumplen
Mesa con tabla de cortar	Grasienta, con restos, sangre	> 30 RLU/10 cm ² = no aceptable	Los resultados para Enterobacteriaceae incumplen	Nada que reseñar	0 - 10 RLU/10 cm ² = buen resultado	Los resultados para Enterobacteriaceae cumplen
Cinta de metal	Grasienta, con restos, sangre	> 30 RLU/10 cm ² = no aceptable	Los resultados para Enterobacteriaceae incumplen	Nada que reseñar	0 - 10 RLU/10 cm ² = buen resultado	Los resultados para Enterobacteriaceae cumplen
Descortezadora	Grasienta, con restos de producto	> 30 RLU/10 cm ² = no aceptable	Los resultados para Enterobacteriaceae incumplen	Nada que reseñar	0 - 10 RLU/10 cm ² = buen resultado	Los resultados para Enterobacteriaceae cumplen
Picadora	Grasienta, con restos de producto	> 30 RLU/10 cm ² = no aceptable	Los resultados para Enterobacteriaceae incumplen	Nada que reseñar	0 - 10 RLU/10 cm ² = buen resultado	Los resultados para Enterobacteriaceae cumplen

ESTUDIO ADICIONAL: Pruebas microbiológicas en superficies sucias y contaminadas

SOPURCLEAN NR alcanza los requisitos de eficacia establecidos en el Reglamento de Productos Biocidas (BPR, nº 528/2012) para los desinfectantes que se utilizan con alimentos y piensos (Tipo de producto 4). SOPURCLEAN NR ha sido analizado para demostrar su actividad frente a gran variedad de bacterias y hongos que se pueden encontrar habitualmente en la industria alimentaria. Las pruebas se han llevado a cabo en condiciones de gran suciedad, tanto en pruebas de suspensión (EN1276 y EN1650) como en pruebas de superficie (EN13697).

Se ha llevado a cabo un estudio muy representativo de las condiciones en la práctica real en el laboratorio externo acreditado Campden BRI (Reino Unido), para probar la eficiencia en superficies.

Para este estudio se seleccionaron diferentes materiales que se suelen utilizar en superficies en las instalaciones de industrias alimentarias, representativos de diferentes tipos de superficies: transportador de tornillo sinfín, panel de control, lámina de acero inoxidable, cinta transportadora, lámina de EPDM, engranaje de nailon, etc.



Protocolo:

- Se inocularon las superficie esterilizadas con un cóctel de microorganismos (*E. coli*, *E.hirae*, *P.aeruginosa* y *S.aureus*) en presencia de suciedad (0,03g/L ASB).
- **Pulverización de SOPURCLEAN NR 2 %, 10 °C, 15 min** (ver foto).
- Posteriormente se pasa un hisopo por las superficies, se neutralizan las muestras y se cultivan en los medios de cultivo adecuados.

Resultados:

Tras el cultivo, se cuentan las cepas supervivientes para calcular la eficacia del producto (ver la tabla). Para esta prueba, se considera que el producto es eficaz si reduce las poblaciones en un 99 %.

✓ Esta prueba muestra que el producto es eficiente en todo tipo de superficies.

Conclusión:

SOPURCLEAN NR satisface los requisitos de higiene de la industria alimentaria, como biocida eficaz que permite reducir y/o eliminar los microorganismos y limitar la contaminación cruzada. SOPURCLEAN NR ha demostrado ser muy eficiente contra las formas más frecuentes de contaminación de origen alimentario. Puede aplicarse sin restricciones en cuanto al aclarado.

Surfaces	Bacterial strains			
	<i>E.coli</i>	<i>E.hirae</i>	<i>P.aeruginosa</i>	<i>S.aureus</i>
Control panel	✓	✓	✓	✓
Inside SS Hoper	✓	✓	✓	✓
M. screw flight	✓	✓	✓	✓
M. screw housing	✓	✓	✓	✓
SS Sheet	✓	✓	✓	✓
Underside of conveyor belt 1	✓	✓	✓	✓
Underside of conveyor belt 2	✓	✓	✓	✓
EPDM sheet	✓	✓	✓	✓
Blue Nylon Cog	✓	✓	✓	✓
Chain link Conveyor	✓	✓	✓	✓

Key to results: ✓: efficacy >99%; X: Product is not effective.