Speciale Salumifici e Prosciuttifici

Per un ambiente più sano e naturale, rispettando le normative del piano di controllo H.A.C.C.P.,
adottando la tecnologia detta "Chimica Verde"
Vi presenta il nuovo concetto di sanificazione per i vostri laboratori
e i problemi degli agenti patogeni nei vostri prodotti.

ACARI NEI SALUMI O MUFFE INDESIDERATE ?

OZONO LA SOLUZIONE!

DISINFESTAZIONE DA ACARI CON OZONO

Uso dell'ozono per la disinfestazione di acari nei prodotti di salumeria

Carlo Cantoni, Luca Maria Chiesa, Serena Milesi

Insetti volanti :

Piophila casei e Dermestes lardarius sono insetti volanti verso i quali l'ozono esercita attività repellente impedendo loro l'ingresso nelle stanze di stagionatura. (Cantoni & Coll.2008; Cantoni & Coll.2008)

dopo vari studi Vi propone l'uso dell'ozono come metodo alternativo per la eliminazione di insetti e di muffe.

L'ozono, una forma allotropica di ossigeno, è una molecola triatomica ($O_{3)}$ che nella sua **forma gassosa pura e concentrata** ha un colore blu pallido con un pungente caratteristico odore. Ha un forte potere ossidante ed in grado di fungere da insetticida ed è efficace nella distruzione di muffe e di insetti. Nell'industria salumiera la sua azione è efficace nei confronti delle muffe contaminanti, di acari e degli insetti volanti.

Muffe e acari nell'industria dei salumi.

Le sale di stagionatura e le celle di conservazione per i salumi rappresentano l'ambiente ideale per lo sviluppo di muffe e di acari**.**

L'ozono grazie alla sua ossidante selettiva non solo è in grado di distruggerli ma crea un ambiente salubre e quindi sfavorevole al loro sviluppo. Gli alimenti con i corretti dosaggi e tempo di contatto non subiscono alterazioni organolettiche e grazie alla sua struttura chimica, l'ozono ritorna ad essere ossigeno, senza, quindi, lasciare residui sugli alimenti.

Gli step dei nostri tecnici consigliano di portare ad un livello di saturazione la cella di stagionatura che può variare da 0.5 ppm a 0.8 ppm per l'abbattimento degli acari, mantenendo la maturazione della stagionatura delle muffe bianche ed eliminando gli acari e le muffe nere e indesiderate.

L'azione biocida dell'ozono si verifica anche con 0,4ppm per 15 giorni.

PIOPHILA CASEI NEI PROSCIUTTI CRUDI? OZONO LA SOLUZIONE

PROSCIUTTI

ATTIVITÀ BIOCIDA DELL'OZONO NEI CONFRONTI DI *PIOPHILA CASEI*

Sono piccole mosche di colore metallico con un corpo di dimensione di metà della mosca comune. Le femmine sono leggermente più grosse dei maschi e depongono 140-500 uova nelle carne e nei formaggi durante il loro ciclo vitale. Il completo ciclo vitale, da uovo ad adulto è compreso tra 12 giorni e 1 mese a seconda del nutrimento e delle condizioni ambientali. Gli adulti vivono da 3 a 7 giorni. Dopo la deposizione delle uova nell'alimento la larva, che è il soggetto danneggiante, vorace scava cunicoli nel substrato Le larve mature (saltarelli) lasciano l'alimento e penetra in una fessura ove si trasforma in pupa.

Muffe sviluppantesi sulla superficie di prosciutti e speck.

Le muffe più frequenti sulla superficie di questi prodotti sono:

A) Penicillium spp.: P.auriantigriseum,P.brevicompactum,P.digitatum,P.expansum,P.griseofulvum, P.rubrum.

B) Aspergllus:A.flavus,A.versicolor,Eurotium chevalieri.

C) Occasionali: Alternaria ,Cladosporium,Trichoderma (rara)

Per la distruzione delle muffe presenti su prosciutti e speck si possono impiegare basse concentrazioni di ozono , inferiori a 1 ppm per 15 giorni. Il tempo di trattamento può essere ridotto se usato gradualmente secondo gli step dei nostri tecnici.

IMPIANTI PERSONALIZZATI SERIE OPD

Si forniscono preventivi personalizzati per la sanificazione di ambienti adibiti alla lavorazione e trasformazione con sistema "**Gas Flooding**" che si effettua saturando l'ambiente con una concentrazione di ozono adatta allo scopo. Questo sistema è di tipo centralizzato con un solo generatore di ozono si gestiscono i trattamenti di tutte le celle, laboratori ed eventuale spaccio.

Gli Impianti OPD aderiscono agli incentivi del Piano Nazionale Industria 4.0

Gli impianti personalizzati OPD sono composti da:

1 generatore di ossigeno
1generatore di ozono
1 pannello data logger PLC
1 Collettore a seconda delle uscite richieste

Monitor sensori Ams
Segnalatori accessi rosso / verde
Al numero degli ambienti da sanificare

Diffusori di ozono e varie prolunghe in base alle metrature degli ambienti statici, non necessitano gli ambienti ventilati.

Tubo in teflon e cavo schermato a seconda delle metrature da istallare.

Diffusori di ozono e varie prolunghe

Se gli ambienti sono ventilati basta solo iniettare l'ozono negli evaporatori o ventilatori e non necessitano di diffusori .

Pip®
Prodotti innovativi professionali

Generatori Serie GPF8008 S

Con Tastiera LCD e Sensore

Ventila regolabile dal 001 al 100 %

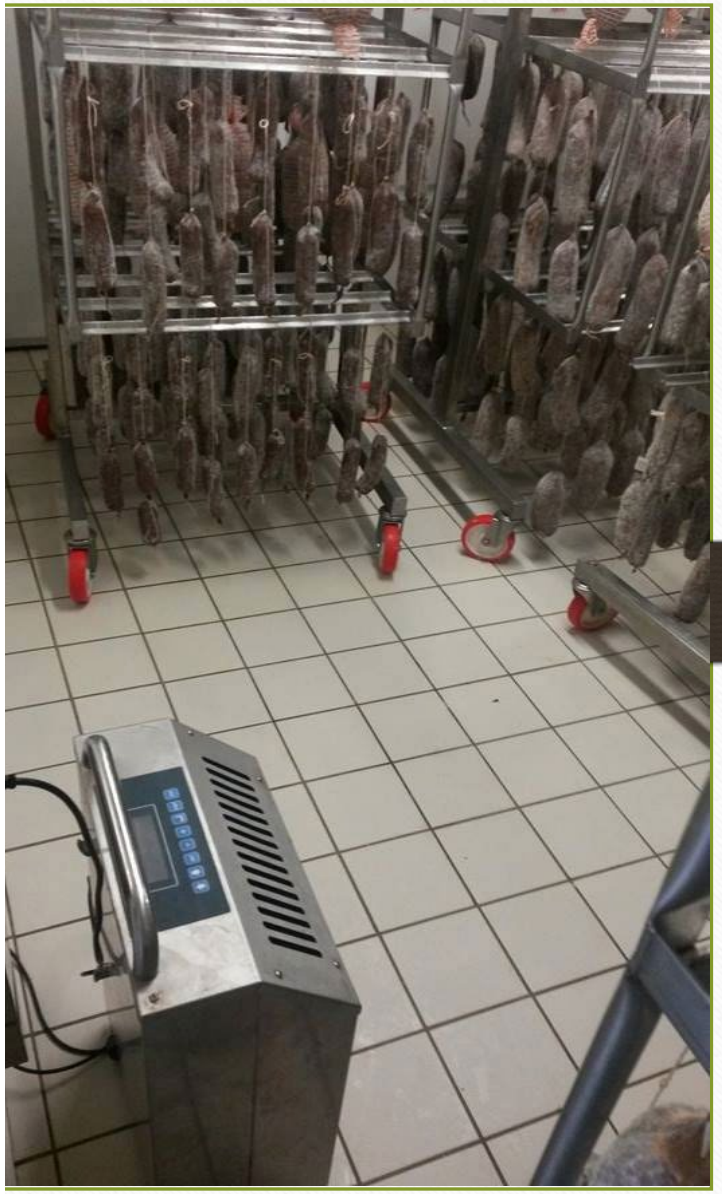
Programmazione Tempo da 1 min a 120 min o

Disponibilità continua con presa a tempo regolabile

Produzione Ozono Sensore da 0.01 a 1.00 PPM

disponibilità su richiesta fino a 10 PPM

Si fa presente che il Generatore GPF 8008 S è tutto in acciaio con una tastiera in LCD , per le programmazioni , gode di un libretto di istruzioni certificato a norme CE dal costruttore Italiano.



Generatori di ozono GPF con tastiera LCD

Pip Ozone

La produzione oraria del generatore di ozono può essere controllata tramite la **regolazione dei cicli** di accensione e spegnimento

La produzione di ozono dei generatori Pip è molto semplice, tramite la tastiera a display LCD è possibile inserire i parametri operativi, **settare la produzione di ozono godendo di un sensore** e tempi di funzionamento.

Per informazioni **https://www.ozonizzatoriprofessionali.it/**

GPF 8008 S

Max150 mq e 500 mc

Il generatori di ozono professionali GPF 8008S Carrellato per le sue dimensioni e 4004S e portatile manualmente, sono degli apparecchi in acciaio inox 304, fabbricati in Italia e certificati (CE), sono indicati nel trattamento di sanificazione e deodorizzazione. L'ozono che si ottiene, (da lampade in borosilicato), viene prodotto tramite una scarica interstiziale a bassa temperatura detta: (**plasma/freddo**) dove la produzione di ossidi di Azoto chiamato (**NOx**) è estremamente contenuta ,

N.B: **fatto che non avviene con i generatori (scarica a corona con piastra superficiale), che lavorano in aria ambiente non trattata.**

GPF 4004 S

Max 50 mq e 150 mc

GPF 8001

Max 25 mq

Il **generatore di ozono Gpf8001** è un apparecchio da installare in ambienti dove è raccomandabile mantenere un livello stabile di salubrità. Il bassissimo ma costante livello di ozono che si ottiene nell'ambiente garantisce la sanificazione e deodorizzazione.

Pulizia e Sanificazione

VI PRESENTIAMO IL NUOVO METODO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE

ADOTTATO DAL PIANO DI CONTROLLO H.A.C.C.P.,

https://pipsoluzioni.it/Detergente-Sgrassante-Disincrostante-Pip-Degreaser-Strong-A-84-TK-UN-KG-4-7-p114541964

P.I.P. Srls

S.L.Via D.Alighieri n.38 - 35013 - Cittadella (PD) Italy
S.O.Via G.Marconi n.24 - 35010 S.Giustina in Colle (PD)
P.Iva e C.F. 05311400286 Rea PD 459219
Sdi 2LCMINU Pec: p.i.p.srls@pecimprese.it
Cell +393714545723 - Tel. 0497336848
E-mail info@pipsoluzioni.it
Store www.pipsoluzioni.it
Sito www.pipsoluzioni.com

Degreaser Strong A-84®

E' una soluzione acquosa concentrata e studiata per sgrassare e disincrostare grassi e olii bruciati. La caratteristica di questo prodotto è la sua rapida azione di rimuovere con il risciacquo a 20° - 25° C, i grassi delle superfici e di non essere neutralizzato in presenza di materiale organico. La soluzione per l'impiego viene diluita a secondo della quantità di sporco da pulire (3% - 5%) svolge un'efficace azione sgrassante e disincrostante, attrezzature e forni. Il prodotto viene spruzzato sulla superfice sporca, si lascia per 10-15 min. e si risciacqua con acqua a 20°- 25° C. Viene utilizzato anche nei programmi di pulizia secondo il sistema H.A.C.C.P. per la manutenzione giornaliera in aree adiacenti a quelle di preparazione alimentare.

Composizione chimica: (art.8 L. 7/86 Racc. CEE 89/542); Tensioattivi anioonici e anfoteri al 20%, complessanti, emollienti, stabilizzanti e neutralizzanti acqua q.b. a 100. Non contiene fosforo (P).
Biodegradabilità > 90% (art. 2 e 4 L. 6/4/1963 n° 136).
Tenere lontano dai bambini. Non ingerire ed evitare il contatto con gli occhi.
Non disperdere nell'ambiente dopo l'uso.

SCHEDA TECNICA

PIP DEGREASER STRONG A-84

Caratteristiche:
Degreaser Strong A-84 è una soluzione acquosa concentrata studiata per sgrassare e disincrostare grassi, olii bruciati, pavimenti, piani di lavoro, pareti lavabili, forni, celle frigo e altre superfici.
La caratteristica di questo prodotto è la sua rapida azione di rimuovere con il risciacquo anche a 20°-25°C, i grassi dalle superfici e di non essere neutralizzato in presenza di materiale organico. Il prodotto diluito si consiglia di usarlo nell'acciaio, teflon, pareti e pavimentazione lavabili compresa la resina **si sconsiglia nell'alluminio e nelle leghe leggere o miste come l'affettatrice.**

Modalità d'uso:
La soluzione per l'impiego viene diluita a secondo della quantità di sporco (dal 3% al 5%) svolge un' efficace azione sgrassante nelle superfici, attrezzature, piani di lavoro, forni ecc. E' sufficiente nebulizzare ***Degreaser Strong A-84*** sulle superfici, lasciare agire per almeno 5 -15 min. e risciacquare abbondantemente con un getto di acqua, 20°-25°C. consigliato max 50° solo in ambienti a lavorazione della carne suina. Viene usato anche nei programmi di pulizia secondo il sistema H.a.c.c.p. per la manutenzione giornaliera in aree adiacenti a quelle di preparazione alimentare.
Prodotto idoneo ai piani a norma H.A.C.C.P.

P.I.P. Srls
S.L.Via D.Alighieri n.38 - 35013 - Cittadella (PD) Italy
S.O.Via G.Marconi n.24 - 35010 S.Giustina in Colle (PD)
P.Iva e C.F. 05311400286 Rea PD 459219
Sdi 2LCMINU Pec: p.i.p.srls@pecimprese.it
Cell +393714545723 - Tel. 0497336848
E-mail info@pipsoluzioni.it
Store www.pipsoluzioni.it
Sito www.pipsoluzioni.com

Scheda Tecnica del 24/03/2021 **PIP BIO FOODSAN**

Caratteristiche

Pip Bio FoodSan è una soluzione acquosa concentrata, studiata e provata per la igienizzazione delle superfici di qualsiasi tipo, attrezzature, piani di lavoro, e impianti Cip.
Pip Bio FoodSan elimina tutti i microrganismi dalle superfici, non lascia nessun residuo e non richiede risciacquo. Viene utilizzato principalmente nei programmi di pulizia secondo il sistema H.A.C.C.P. per la manutenzione giornaliera nella preparazione dell'industria alimentare, agroalimentare, conserviera e beverage.
.***Pip Bio FoodSan è stato concepito per l'abbattimento della carica batterica ed elimina il Bio Film formatosi nelle superfici.***
Prodotto consigliato all'impiego nei piani H.a.c.c.p

Modalità d'uso

La soluzione per l'impiego viene diluita con acqua, ancor meglio con acqua ozonizzata a secondo della quantità delle esigenze, consigliato (dal 3% al 6%) E' sufficiente nebulizzate Pip ***Bio FoodSan*** sulle superfici e in tutte le attrezzature,
non lascia residuo e non richiede risciacquo.

Composizione chimica (C.E.453/2010)
Inferiore a 5% miscela di E 261 e E 326,
Altri componenti Acqua q.b. a 100 ml. **NON CONTIENE FOSFORO (P)**

CARATTERISTICHE CHIMICO-FISICHE

Aspetto	liquido	PH	3,5 - 4,5
Colore	incolore	Fosforo	non contiene
Peso Specifico	1,150	Allergeni	non contiene
Biodegradabilità	oltre 90 %		

Stoccaggio e Stabilità
La soluzione concentrata di ***Bio FoodSan Sanificante*** nella confezione originale sigillata, è stabile per tre anni e non consente la sopravvivenza di microrganismi patogeni.

Classificazione: simboli di pericolo: Porre attenzione

Frasi di rischio: nessuno
ADR: non classificato

Ulteriori informazioni:
presentare la scheda di sicurezza in caso si ricorra a un medico e/o pronto soccorso.

Fuoriuscite o perdite:
raccogliere con materiale inerte, ed inviare a discarica i residui.

Precauzioni per l'uso:
Conservare fuori dalla portata dei bambini. In caso di contatto con gli occhi e la pelle lavarsi immediatamente e abbondantemente con acqua e consultare un medico.
Si consiglia di tenere in recipienti ben chiusi.
Per l'uso seguire attentamente i consigli riportati in etichetta.

Avvertenze:
Conservare fuori dalla portata dei bambini
In caso di ingestione consultare immediatamente il medico e mostrargli il contenitore o l'etichetta.
Non disperdere nell'ambiente. Evitare il contatto con gli occhi e con la pelle.

Prodotto in Italia da: CCIAA VI - 207029 MADE IN ITALY 100%

Confezioni:	Fl.	LT. 0.5	Ct .x 8/16/28	C. Ean	8051938600543
Dispenser	Fl.	LT 1	Ct. x 4/8/1515	C. Ean	8051938600635
	Tk	kg 4,7	x 1	C. Ean	8051938600567
	Tk	kg. 9,4	x 1	C. Ean	8051938600574
	Tk.	kg. 25,00	x 1	C. Ean	8051938600581

EPTA NORD
Food analysis & Consulting

Anche le Enterobacteriaceae, presenti nel controllo inoculo con cariche pari a 680.000 UFC/cm², sono diminuite di due gradi logaritmici in tutte e tre le prove effettuate sui coltelli.

Conclusioni

Possiamo dire che il sanificante Bio FoodSan al 3%, nei confronti dei batteri testati e per il tempo di contatto (3 minuti), è stato efficace. La sua capacità battericida è stata tale da ridurre di 2 gradi logaritmici le cariche dei batteri mesofili aerobi e le Enterobacteriaceae.

Epta Nord srl

Conselve, 11 dicembre 2020 Dott.ssa Gessica Destro

Tabella riassuntiva A1
Tutti i risultati sono espressi in unità formanti colonie (ufc)/cm²

Pip Bio FoodSan

campione	soluzione	tempo	*Listeria monocytogenes*	*Salmonella enterica*	*Staphylococcus aureus*	*Escherichia coli*
Coltello campione	/	/	86000	13000	60000	97000
coltello	1%	3 minuti	560	710	954	20
coltello	1%	5 minuti	110	560	836	10
coltello	1%	10 minuti	100	340	509	<10
coltello	2%	3 minuti	544	107	624	60
coltello	2%	5 minuti	294	140	524	30
coltello	2%	10 minuti	220	100	472	30
Guanto non trattato	/	/	3070000	930000	/	/
Guanto trattato	2%	10 minuti	30000	42000	/	/
Acciaino	**soluzione**	**tempo**	***Listeria monocytogenes***	***Salmonella enterica***	***Staphylococcus aureus***	***Escherichia coli***
Acciaino	1%	10 minuti	160	40	750	<10
Acciaino	2%	5 minuti	140	60	314	<10

https://pipsoluzioni.it/Igienizzante-con-Antibatterico-Pip-Bio-Foodsan-Alimentare-TK-KG-4-7-Pari-a-145-Litri-p110665766

Pulizia e Sanificazione delle Affettatrici

Bio FoodSan

Igienizzante con Antibatterico

Soluzione superconcentrata a base di conservanti naturali per l'igienizzazione delle superfice ed attrezzature nel settore alimentare

Pulizia Industria Carni

Pulizia Industria alimentare

P.I.P. Srls

S.L.Via D.Alighieri n.38 - 35013 - Cittadella (PD) Italy
S.O.Via G.Marconi n.24 - 35010 S.Giustina in Colle (PD)
P.Iva e C.F. 05311400286 Rea PD 459219
Sdi 2LCMINU Pec: p.i.p.srls@pecimprese.it
Cell +393714545723 - Tel. 0497336848
E-mail: info@pipsoluzioni.com
Store: www.pipsoluzioni.it
Sito: www.ozonizzatoriprofessionali.it