

Speciale Macellerie

La Linea PIP (Prodotti Innovativi Professionali) sta di recente proponendo la cosiddetta tecnologia: (On Deman), vale a dire delle applicazioni su richiesta, per un utilizzo immediato in ambito di sanitizzazione. L'obiettivo è servire il settore delle macellerie proponendo soluzioni integrate al problema dell'igienizzazione nel settore food

Pip Ozone Meat Gpf 8001



6 motivi per proporre Pip Ozono Meat Gpf 8001 a tutto il settore delle Macellerie

- 1) Generatore con produzione certificata (Plasma a freddo).
- 2) Produzione di ozono con Lampade in Borosilicato.
- 3) Concentrazione di ozono entro i limiti di sicurezza.
- 4) Prolunga il Self-life dei prodotti stoccati nelle celle.
- 5) E' un apparecchio in acciaio inox 304 a norme h.a.c.c.p.
- 6) Costruito in Italia e certificato CE

È un generatore di ozono a bassa temperatura da installare a parete o d'appoggio dov'è raccomandabile mantenere un livello di self-Life della merce. Ideale per i banchi frigo della carne fresca. I vantaggi fondamentali di questa apparecchiatura sono il bassissimo ma costante livello di ozono che si ottiene nel frigo, non risulta poter raggiungere concentrazioni dannose per le merci indicate tramite regolazioni dei cicli di accensione e spegnimento.



Efficace ossidante e sanificante su tutte le superfici e nell'aria, tempi di azione estremamente ridotti, nessuna formazione di residui tossici e inquinanti secondari data la sua tecnologia chiamata(plasma a freddo)

Breve emivita , cioè veloce decomposizione spontanea



<https://www.ozonizzatoriprofessionali.it/gpf-8001-meat/>



LE CARNI NELLE CELLE FRIGORIFERE

- L'ozono controlla efficacemente la **formazione di muffe e batteri** nelle celle frigorifere destinate alla conservazione delle carni;
- In presenza di ozono il **tasso di umidità** nelle celle può essere mantenuto ad una **gradazione più elevata** attenuando il calo di peso e la perdita di aroma;
- L'ozono **migliora la qualità delle carni**, mantenendo ferma la carica batterica traendone vantaggio la colorazione e l'aroma delle stesse;
- L'ozono **distrugge tutti gli odori**, evita il passaggio di aromi non graditi da un prodotto all'altro;
- Conformità alle **norme H.A.C.C.P** e D.Lgs. 626/94.



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.



Generatori Serie GPF8008 S



Con Tastiera LCD e Sensore



Ventila regolabile dal 001 al 100 %



Programmazione Tempo da 1 min a 120 min o

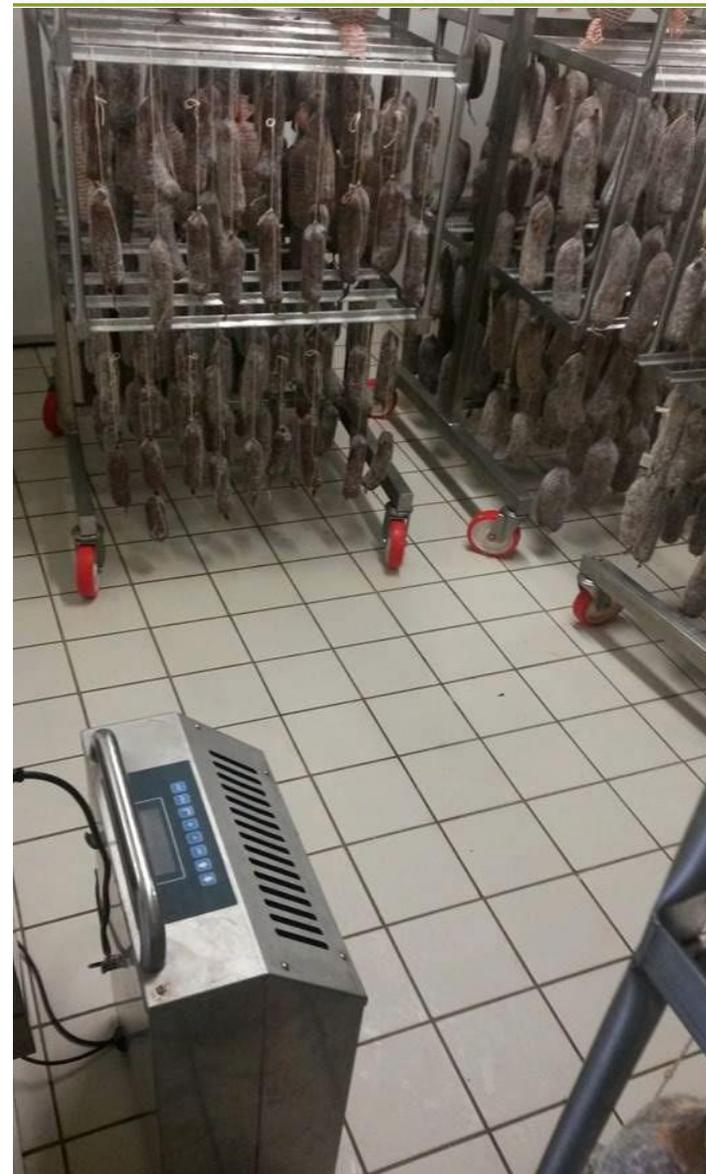


Disponibilità continua con presa a tempo regolabile



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 Pip serie GPF con tastiera LCD e sistema Plasma a Freddo

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/#modelli>

Pip Ozone

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

GPF 8008 S Max 150 mq e 500 mc



• Il generatore 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.





PIP Tris H.a.c.c.p.

VI PRESENTIAMO IL NUOVO METODO DI PULIZIA E SANIFICAZIONE ADOTTATO DAL PIANO DI CONTROLLO H.A.C.C.P.,
PER I VOSTRI LOCALI: LABORATORI, CELLE FRIGO, FURGONI E CAMION ADIBITI AL TRASPORTO DEI PRODOTTI
ALIMENTARI, PER INFORMAZIONI : <https://pipsoluzioni.it/Pip-Tris-Haccp-c31335030>



Degreaser Strong A-84®

Detergente concentrato sgrassante disincrostante per pavimentazioni, superfici in teflon, attrezzature e forni in acciaio.

Sconsigliato nelle leghe miste e leggere come le affettatrici



MADE IN ITALY 100%



Prodotto immesso in commercio da:
Pipo 1962 di Dengo M.
Via G. Marconi n. 26
35010 - Santa Giustina in Colle (PD)
P.I.04699740280
Tel 049.7360449 Fax 049.736.450
e-mail: info@pipo1962.com
Sito: www.pipo1962.it

SCHEDA TECNICA

PIP DEGREASER STRONG A-84
Detergente sgrassante disincrostante per superfici, piani di lavoro, attrezzature e forni.
Soluzione Acquosa Concentrata.



Degreaser Strong A-84®

Detergente sgrassante disincrostante per pavimentazioni, superfici in teflon, attrezzature e forni in acciaio



Caratteristiche:

Degreaser Strong A-84 è una soluzione acquosa concentrata studiata per sgrassare e disincrostante 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 seconda della quantità di sporco da (3%-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 10-15 min. e risciacquare abbondantemente con un getto di acqua, 20°-25°C. 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 a norma H.A.C.C.P.



Prodotto immesso in commercio da:
Pipo 1962 di Dengo M.
Via G. Marconi n. 26
35010 - Santa Giustina in Colle (PD)
P.I.04699740280
Tel 049.7360449 Fax 049.736.450
e-mail: info@pipo1962.com
Sito: www.pipo1962.it

SCHEDA TECNICA

DETERGENTE MULTIUSO SGRASSATORE CONCENTRATO



Caratteristiche:

Pip Detergente Multiuso sgrassatore concentrato liquido, è sviluppato per la pulizia di tutte le superfici dure presenti nei luoghi di lavoro nel settore alimentare e no - food. Il prodotto concentrato permette un notevole risparmio in quanto si può dosare a seconda dello sporco, su superfici dure e su superfici come vetri, specchi, cristalli, banchi frigo, bilance, affettatrici, strutture in leghe miste e leggere come l'alluminio, inox, mobili, skaj, e tutte le superfici lavabili. Prodotto a veloce asciugatura.

Idoneo all'impiego nei piani H.A.C.C.P.

Istruzioni per l'uso:

Diluire il prodotto nel rapporto del 5% con acqua.
La soluzione ottenuta è da usarsi per la pulizia delle superfici dure.
Spruzzare sulla parte da pulire, passare con uno straccio per asciugare.
Composizione ricca di materie prime scelte tra le migliori in commercio fanno di questo prodotto un ottimo risultato.



DETERGENTE MULTIUSO SGRASSATORE CONCENTRATO

per vetri, specchi, cristalli, elettrodomestici, inox, leghe leggere e miste, banchi frigo, skaj e tutte le superfici lavabili.

MADE IN ITALY 100%





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



Bio FoodSan

Igienizzante con Antibatterico

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



Bio FoodSan

Igienizzante con Antibatterico

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



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.



Spett.le AZOVE Soc. Agr. Coop. Via del Montello, 9 Cittadella (PD)

TEST DI VALIDAZIONE EFFICACIA SANIFICANTE BIO FoodSan

La soluzione sanificante Bio FoodSan è stata sottoposta ad un test di validazione per provare la sua attività disinfettante nei confronti dei principali batteri contaminanti le superfici ed attrezzature di lavorazione presenti nelle aziende alimentari, in particolare sui coltelli.

Il protocollo concordato con la ditta committente prevedeva i seguenti passaggi:

- Preparare una soluzione con gli inoculi pari a $10^8 - 10^9$ UFC/ml
Carica microbica totale Enterobacteriaceae
- Trattare una superficie in acciaio (un coltello con misure 10x10 cm) con materiale organico e proteico per simulare le condizioni di lavoro nelle aziende alimentari
- Trattare la stessa superficie in acciaio (un coltello con misure 10x10 cm) con batteri pari a $10^8 - 10^9$ UFC/cm²
- Controllo inoculo su una superficie non trattata con il prodotto Bio Foodsan per verificare la presenza di tutti i batteri
Carica microbica totale Enterobacteriaceae
- Immergere il coltello nel prodotto concentrato al 3% in acqua a temperatura ambiente e lasciarlo immerso per 3 minuti
- Fare un tampone sulla superficie 10x10 cm in modo da raccogliere e ricercare i seguenti batteri:
Carica microbica totale Enterobacteriaceae
- Verificare la diminuzione logaritmica dei batteri testati

Carica microbica totale Enterobacteriaceae

Per far aderire bene i batteri alla superficie del coltello, abbiamo "imbrattato" la lama con sostanza organica e proteica in modo da simulare quello che può avvenire durante le normali attività produttive presenti in un'azienda che lavora la carne.

L'inoculo target è stato creato mescolando assieme i microorganismi test e trattando 3 differenti coltelli. Dopo il trattamento con i batteri test, sulla lama di un coltello è stato verificato l'inoculo. I coltelli sono stati a contatto con la soluzione per 3 minuti. Subito dopo abbiamo verificato la carica residua dei batteri testati.

Esiti analitici ottenuti durante le prove:

MICROORGANISMO TEST	VALORE TARGET UFC/ml	VALORE DOPO LA SANIFICAZIONE UFC/cm ² (tempo di contatto 3 min)			
		A	B	C	
Carica microbica totale	$10^8 - 10^9$ UFC/ml	2.900.000	40.000	57.000	48.000
Enterobacteriaceae		680.000	3.000	1.200	7.500

Dalla tabella possiamo vedere che il target prefissato ($10^3 - 10^4$ UFC/cm²) di batteri test è stato raggiunto perfettamente. Premesso che nelle aziende alimentari, in cui il processo di sanificazione è validato e tenuto sempre sotto controllo mediante l'effettuazione dei tamponi, tali cariche batteriche sulle attrezzature non vengono mai raggiunte. In questo caso, però, per poter mettere in evidenza l'effetto battericida del sanificante si è deciso di utilizzare cariche così elevate. Dopo l'utilizzo del sanificante Bio FoodSan al 3% con un tempo di contatto pari a 3 minuti, vediamo una riduzione nelle cariche batteriche. In particolare, la carica microbica totale passa da un valore con grado logaritmico pari a 10^9 UFC/cm² ad uno con grado logaritmico pari a 10^4 UFC/cm² in tutte e tre le prove effettuate.

EPTA NORD srl Analisi - Autocontrollo - Prelievo campioni - Consulenza nel settore agroalimentare
 Via Padova, 58 - 35024 Conselve (PD) - Tel. 049/93.00.766-93.00.755 - Fax 049/93.52.438 - www.eptanord.it - e-mail info@eptanord.it
 P.Iva 030690812 - C.A. 020000012 - Reg. Imprese PD/020000012 - Imp. e Prod. Agr. - Capitale Sociale € 1.000.000,00

EPTA NORD srl Analisi - Autocontrollo - Prelievo campioni - Consulenza nel settore agroalimentare
 Via Padova, 58 - 35024 Conselve (PD) - Tel. 049/93.00.766-93.00.755 - Fax 049/93.52.438 - www.eptanord.it - e-mail info@eptanord.it
 P.Iva 030690812 - C.A. 020000012 - Reg. Imprese PD/020000012 - Imp. e Prod. Agr. - Capitale Sociale € 1.000.000,00



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.

Conselve, 11 dicembre 2020

Epta Nord srl
 Dott.ssa Getulio Destro
 Jessica De Sisto

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	/	/
Pip Bio FoodSan						
campione	soluzione	tempo	Listeria monocytogenes	Salmonella enterica	Staphylococcus aureus	Escherichia coli
Acciaio	1%	10 minuti	160	40	750	<10
Acciaio	2%	5 minuti	140	60	314	<10

<https://pipsoluzioni.it/Igienizzante-con-Antibatterico-Pip-Bio-Foodsan-Alimentari-2-FL-LT-1-vapo-pari-a-64-Litri-P-Uso-p492302791>



Tris
H.a.c.c.p



Procedura completa di pulizia e sanificazione:

1. Rimuovere lo sporco visibile grossolano con mezzi meccanici o manuali.
2. **Per pavimentazioni, superfici ed attrezzature esclusivamente in teflon e acciaio**
 - A) **PIP Degreaser Strong A-84** è un detergente super-sgrassante disincrostante super-concentrato , preventivamente diluito in acqua al 5% va nebulizzato o schiumato.
 - B) Attendere che il prodotto faccia effetto (normalmente 5/10 minuti)
 - C) Risciacquare con acqua a 20°/25°,consigliato max 50° solo in ambienti nella lavorazione della carne suina, **SCONSIGLIATO nelle leghe miste (AFFETTATRICI) o leggere come L'ALLUMINIO**
- 3) **Per tutte le altre superfici dure ed attrezzature in leghe miste e leggere:**
(affettatrici, elettrodomestici, bilance, banchi frigo, vetri, specchi, cristalli. ecc.)
 - A) **Pip Detergente Multiuso** è uno sgrassatore concentrato, preventivamente diluito al 5% va spruzzato o nebulizzato nella parte da pulire, passando con uno straccio o panno-carta per asciugare.
- 4) **Per tutte le superfici ed attrezzature che necessitano la sanificazione**
 - A) **Pip Bio Foodsan Sanificante naturale concentrato**, preventivamente diluito al 3% in acqua, ancor meglio ozonizzata da 10°/40°, va spruzzato o nebulizzato ed ha un'azione sanificante. **Consigliato per la sterilizzazione dei coltelli con la medesima concentrazione (T.Azione 3 min.)**
 - B) Concepito per l'abbattimento della carica batterica ed elimina il bio-film formatosi nelle superfici, non lascia residuo e non richiede risciacquo.
 - C) Lasciar asciugare oppure asciugare con panno pulito o panno-carta



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