

BASOQUELL® 840

Higijena u prehrambenoj industriji

Tretiranje sve opreme i sistema sa BASOQUELL 804 ima niz prednosti. Tvrdimo da su naši proizvodi „netoksični“.

To možemo učiniti jer se u našim proizvodima i uređajima ne može pronaći toksičnost, kako u unutrašnjim tako i u eksternim studijama trećih lica.

bez BASOQUELL sa BASOQUELL

Uzorak	Mikrobiološki pregled							
Colony count	1	2	3	4	5	6	7	8
Cfu / ml at 20° C	6508100	8800	2500	0	0	0	0	0
Cfu / ml at 36° C	830	13000	2800	0	2	0	0	0
Escherichia coli	2300			0	0	0	0	0
CFU/100ml	0	42	0	0				
Coliform bacteria				0	0	0	0	0
CFU/100ml	0	47	19	0				

Fizičko-hemijska analiza (Ø rezultati)

pH vrednost	7,2	7,2
totalna tvrdoća °dH	23	22
Conductivity µS / cm	753	1618
Hlorid mg / l	39	340
Slobodan hlorin	< 0,1	< 0,5
mg / l	448	680
Redox mV +		

Prednosti: biorazgradiv, ne ostavlja tragove za sobom

Imajte poverenja u BASOQUELL 840 – nećete se razočarati

Tabela 1: okvir za biološke zahteve pijaće vode (BMELV, 2007)

Svojstva	Jedinica (ml vode)	Količina
Total aerobicmicrobial count (CFU)	u 1 ml	< 10,000
pri 20° C.	u 1 ml	< 1.000
pri 37° C.	u 100 ml	0
Salmonela	u 100 ml	0
Campylobacter	u 10 ml	< 10
E. Coli		

BASOQUELL 840 je blag prema životnoj sredini, netoksičan i ne ostavlja štetne tragove na životnim namirnicama za sobom odn. ne veže se za hemijska sredstva za dezinfekciju i čišćenje.

BASOQUELL® 840

Higijena u prehrambenoj industriji

Higijena u prehrambenoj industriji sa BASOQUELL 840 – jer je hrana medicina, a poznato je da je čoveka čini ono čime se hrani.



BASU

Healthcare

BASOQUELL® 840

Higijena u prehrambenoj industriji



www.basu.at

BASOQUELL® 840 je registrovana robna marka kod zavoda za patente u Beču – pod brojem r. 249549 - EU-Reg. Nr. 995 677 - World Intellectual Property Organisation

Copyright: BASU

BASOQUELL® 840

Higijena u prehrambenoj industriji

Svojstva BASOQUELL® 840 omogućava razne industrijske primene kako bi se osiguralo zdravlje i zaštita životne sredine.



Dostupno u specijalizovanim prodavnicama

Zadržava se pravo na štamparske greške i promene
BASOQUELL_840_D_Prospekt_Lebensmittel_2013_04.cdr

Poljoprivreda i ishrana

Postoji visok nivo higijene u klanicama, mesnicama i fabrikama koje prerađuju meso i kobasice. Radne površine i uređaji uvek moraju biti slobodne od klica. BASOQUELL® 840 povišuje trajnost mesa, voća, povrća i rezanog cveća.



Pivare

Čišćenje, higijena novih i upotrebljenih boca, naročito odstranjivanje etiketa i sterilizacija pre punjenja je veoma važno. Za to je moguće da se koristi BASOQUELL.



(CIP: Cleaning in Place i SIP: In Place Sterilisation) bez upotrebe hemikalija i bez nanošenja štete životnoj sredini.

Tekstil, papir, koža

Za pranje i bojenje u tekstilnoj i papirnoj industriji. Sumporna kiselina, vodonik peroksid, Kisela kiselina itd. Može prodrati. Pored toga, u kožari se mogu zameniti hlor-dioksid i druge hemikalije.



Šećer

Čišćenje po dolasku u fabriku i u proizvodnji. BASOQUELL® 840 nema negativan uticaj na proizvodnju šećera i kvaliteta vlakana. Čitava proizvodnja i ostaci su potpuno ekološki prihvatljivi.

Ulje

BASOQUELL® 840 za Rafiniranje i proizvodnja nafte sa većom dobiti bez upotrebe hemikalija. Jedna je i sa kulturama Postizanje povećanja proizvodnje semena. To takođe znači i veću prodaju. Pored toga, ovaj sistem je ekonomičan i ekološki prihvatljiv!

Pamuk

Upotreba BASOQUELL® 840 je nova metoda za tretiranje pamuka. Prednosti: 30-40% povišenje kapilarnosti, zamenjuje

komercijalne tečnosti i povišuje zahtevanu normu svetline. **Uređivanje objekata**

BASOQUELL® 840 je efikasan proizvod za uklanjanje biofilma,

bakterija, mikroba i virusa u hladnjaku, klimatizaciji i ovlaživačima. Zagađenje bakterija i korozija u cevovodima smanjuje se upotrebom BASOQUELL® 840 sprečava.

BASOQUELL® 840

Higijena u prehrambenoj industriji

BASOQUELL® 840 inhibira rast algi i anaerobnih bakterija kao što je Legionella, kao i razvoj gljivica i širenje mirisa.



Gde su korišćena BASU rešenja?

Higijena putem direktnog kontakta sa životnim namirnicama

- Sprej ili uranjanje
- Tretiranje otpada i kontrola mirisa
- Procedna voda
- Životna sredina
- Dekontaminacija
- Raspršivanje izmaglice, prskanje, provetravanje
- za ispiranje creva
- Pivare i Vinarije
- Uklanjanje otpadne vode nakon prerade životnih namirnica
- Ispiranje i dekontaminacija creva i cevi
- Higijena ispraznenih posuda
- Higijena prodajnih površina
- Higijena cevovoda i creva, naročito u preradi mleka



Pekare
Tržnice i prodajne hale
Tačke prenosa robe u prehrambenom sektoru

Obezbeđivanje poštovanja propisa o životnoj sredini

Copyright: BASU



BASOQUELL® 840 Higijena u prehrambenoj industriji