

Alerzÿme

Eliminación de alérgenos



"Los detergentes enzimáticos pueden garantizar una mejor seguridad alimentaria en la eliminación de alérgenos en superficies alimentarias"

Actualmente uno de los principales problemas de las industrias alimentarias es conseguir la correcta eliminación de los alérgenos en las superficies de trabajo. Dentro de los procedimientos de gestión de los alérgenos, los protocolos de limpieza tienen un peso importante, considerándose un prerrequisito del sistema de gestión de la seguridad alimentaria. Hay que considerar que las prácticas utilizadas para la eliminación de microorganismos pueden no ser útiles para la eliminación de los alérgenos. Es por este motivo que ALERZYME se ha formulado específicamente para eliminar los alérgenos en las industrias alimentarias.

Alerzyme, elimina los 6 principales alérgenos con eficacia probada



Las trazas o restos de alérgenos en los productos de alimentación condicionan negativamente la percepción de calidad y seguridad del alimento por parte del consumidor. En este sentido, la industria alimentaria se encuentra ante la necesidad de contar con procesos capaces de eliminar eficazmente los alérgenos en las superficies de trabajo con el fin de minimizar el riesgo de contaminaciones no deseadas durante los procesos de elaboración y conservación de los alimentos.

El proceso de eliminación de los alérgenos que se realiza en la actualidad se basa en la utilización de productos químicos no específicos y no testados ni validados para la eliminación de alérgenos. Para evitar la contaminación de alérgenos en otros alimentos es necesario que las industrias dispongan de productos efectivos para asegurar la eliminación de éstos de las superficies de trabajo. Por este motivo nace ALERZYME fruto de un proyecto CDTI, realizado con la colaboración del Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA).



Alerzyme^{FOAM}

ALERZYME FOAM

Detergente espumante formulado para la **eliminación de alérgenos** presentes en las **superficies abiertas** de la industria alimentaria.

FOAM

Alerzyme^{CIP}

ALERZYME CIP

Detergente de espuma controlada para la **limpieza de sistemas CIPs**. Formulado para la eliminación de alérgenos en sistemas CIP de la industria alimentaria.



CIP

Alerzyme, es un producto derivado de un proyecto CDTI titulado “**Desarrollo de un nuevo producto con base enzimática para la eliminación de alérgenos**” entre IRTA e ITRAM.



Libre de cloro,
fosfatos y sosa



Eficacia
probada en 6
alérgenos



Respetuoso
con el medio
ambiente

01

Eficacia contra los principales alérgenos

Eficacia probada contra la eliminación de **gluten, huevo, cacahuete, marisco, proteínas de la leche y soja** por el Instituto de Investigación y Tecnología Agroalimentarias (IRTA).

02

Descomposición de las proteínas

Producto enzimático que ayuda a la descomposición de las proteínas causantes de las principales alergias alimentarias.

03

Eliminación de residuos grasos y proteicos

Los tensioactivos que contiene le confieren una alta capacidad de detergencia para eliminación de residuos grasos y proteicos.

04

pH neutro

Actúa a pH neutro. No corrosivo para los materiales

05

Bajo riesgo de exposición

Supone un bajo riesgo de exposición para el operario.

06

Biodegradable

Su composición es fácilmente biodegradable.

07

Impacto ambiental positivo

Contribuye a un impacto ambiental positivo. Producto libre de cloro y fosfatos.

08

Mejor eficacia que un alcalino

Mejor eficacia de eliminación de los alérgenos que con el uso de un detergente alcalino.

Alerz[®]yme[®] FDAM

Alerz[®]yme[®] CIP



Producto respetuoso con el medio ambiente



Itram Higiene SL

C. Figueres, 16 - Pol. Ind. Sot dels Pradals

08500 Vic (BCN) - Spain

Tel. +34 93 886 97 33

info@itramhigiene.com

itramhigiene.com | biofilmremove.com



Management
System
ISO 9001:2015
ISO 14001:2015

www.tuv.com
ID 9105066019