

Protección de la marca

- ☞ Nuestro equipo experto trabaja estrechamente con nuestros clientes, para garantizar que mantenemos la reputación de sus marcas comerciales. Proporcionamos soluciones efectivas y completas para la seguridad e higiene alimenticia, al tiempo que preservamos la integridad de su producto.

Bioseguridad y microbiología

- ☞ Una solución efectiva de desinfección para la higiene personal limita el riesgo de contaminación cruzada entre las granjas. Sopura fecha todos los suministros, lo que facilita la gestión de cualquier contratiempo que pueda surgir sobre bioseguridad. Si lo solicita, podemos ayudarle con cualquier prueba microbiológica, aportando nuestra experiencia para asegurar el mejor resultado para su producto. También realizamos pruebas de producto, para ayudarle a obtener las mejores soluciones posibles.

Procesamiento

- ☞ Con nuestros años de experiencia aunados trabajando en el sector y nuestro deseo de proporcionar innovación para mejorar los procesos ya existentes, Sopura le ofrece eficiencia y eficacia en un paquete completo de limpieza y desinfección en planta abierta.
- ☞ Nuestra comprensión fundamental de los requisitos del cliente nos permite exceder sus expectativas como proveedor de soluciones químicas.
- ☞ Además de la tradicional limpieza desinfectante mediante cloración, podemos ofrecer agentes especializados de control de Listeria y opciones alternativas de desinfección para bacterias resistentes al biochoque.

Control de patógenos

- ☞ Con la implementación de Buenas Prácticas de Gestión (BPG) y un Análisis de Peligros y Puntos de Control (APPCC), Sopura le ayudará a elaborar un plan de gestión efectivo para el control de patógenos.
- ☞ Mediante sistemas separados, podemos utilizar la interrelación entre estas dos estrategias de control para mejorar la seguridad microbiológica de la carne avícola.
- ☞ Sopura también puede ayudarle a desarrollar e implementar otro proceso esencial de control: los Procedimientos Operativos Estandarizados de Saneamiento (POES). La aplicación de POES en todas las superficies en contacto con los alimentos, incluyendo maquinaria y utensilios, es primordial para una buena práctica de higiene.

Puntos críticos de control

- ☞ Salmonella, Ecoli, Campylobacter, tiempo de conservación.

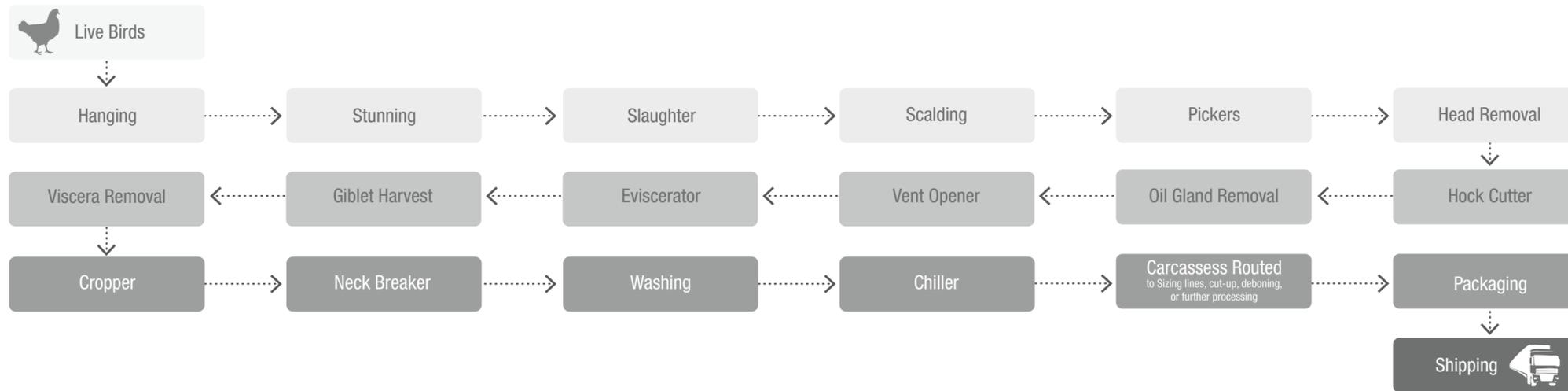
SOPURA



Suministramos soluciones sostenibles para el tratamiento del agua y la higiene en la industria avícola.

NO RISK, ONLY RESULTS.

Sopura ha trabajado en la industria avícola durante varios años desarrollando una serie de productos que aseguran que los procesos de limpieza e higiene de sus clientes no solo son efectivos, sino también económicos.



Ofrecemos un paquete de productos que limpian y desinfectan, desde las granjas hasta las líneas de procesamiento, todo el recorrido del procesamiento del huevo y con valor añadido. Como decimos nosotros: desde la concepción hasta el consumo.

GRANJA DE POLLOS

Limpieza y desinfección química

- ☞ Pulverizador de espuma o de baja presión
- ☞ Cobertizo exterior limpio

Equipo

- ☞ Bebedores y otros equipos en la planta
- ☞ Depósitos y cadenas de medicación
- ☞ Baños para botas

PLANTA DE PROCESAMIENTO

Lavado de cajones

- ☞ Los cajones se utilizan para transportar los pollos procesados, tanto enteros como despiezados.
- ☞ Para reducir la contaminación, después de cada transporte deben ser limpiados y desinfectados.

Lavado modular

- ☞ Una serie de limpiadores y desinfectantes para preservar la bioseguridad y minimizar el riesgo de contaminación cruzada de una granja a otra.

Escaldadora

- ☞ Mediante reguladores de pH y productos químicos penetrantes, se abre el sobre de plumas para facilitar la recogida y ayudar a limpiar la escaldadora.
- ☞ Se pueden reducir las condiciones que favorecen la Salmonella y el Campylobacter, limitando así la diversidad de la contaminación cruzada en masa.
- ☞ Una mejor actuación de APPCC con inclusión de un punto adicional de control crítico.



Limpieza de planta abierta

- ☞ La limpieza y desinfección de una planta abierta se realiza conforme a los requisitos del cliente, tras una evaluación de sus procesos.
- ☞ Ofrecemos un enfoque holístico y equilibrado de las prestaciones en materia de higiénica crítica en proporción con el valor económico.
- ☞ Nuestro punto de distinción es el valor añadido a través del servicio.



Lavado interior y exterior

- ☞ Los aditivos oxidantes para los limpiadores de espacios interiores y exteriores reducen la carga microbiana a través de la planta de procesamiento.
- ☞ Intervención final antes del enfriamiento. Si se utiliza aire frío, limpiar el interior y el exterior es crucial para reducir las bacterias patógenas.

Centrifugado con frío y lavado

- ☞ Adoptar los métodos más efectivos de refrigeración y desinfección química puede mejorar este punto de control crítico, tanto si utiliza hipoclorito o un nuevo aditivo del proceso de oxidación.
- ☞ Gracias a una menor contaminación cruzada a través del proceso y las mejoras tecnológicas podemos esperar un mayor tiempo de conservación del producto.

