

# NUTRIPROVE

Sicher, effektiv und zuverlässig:  
Reiniger und Desinfektionsmittel speziell  
für die Lebensmittelbranche



## HIGHLIGHTS

Alkalische Reiniger	Reinigung und Desinfektion für hohe Ansprüche	Schaumreiniger
Chlorhaltige Reiniger		Vielseitiges und umfassendes Produktportfolio
Kleine bis große Mengen lieferbar	Saure Reiniger	

Ihre Herausforderung – Unsere Lösung

# REINIGUNG UND DESINFEKTION FÜR DIE LEBENSMITTELINDUSTRIE

Optimierung der Reinigungsprozesse –  
hochwirksam und sicher

IHRE UMFASSENDE LÖSUNG FÜR REINIGUNG UND DESINFEKTION  
IN DER LEBENSMITTELINDUSTRIE:

## NUTRIPROVE

Nutriprove wurde speziell entwickelt, um den hohen Anforderungen der Lebensmittelindustrie gerecht zu werden und bietet eine ausgewählte Palette an Produkten, die auf die Reinigung und Desinfektion abzielen.

### PRODUKTVIELFALT FÜR SPEZIFISCHE ANFORDERUNGEN

Nutriprove umfasst eine Vielzahl von Reinigern und Desinfektionsmitteln, die speziell für die Lebensmittelindustrie konzipiert wurden:

- **Alkalische Reiniger:** Ideal für die Entfernung von Fetten, Ölen und Proteinen auf verschiedenen Oberflächen
- **Saure Reiniger:** Effektiv gegen Kalk und mineralische Ablagerungen, optimieren sie die Hygiene und Sauberkeit
- **Schaumreiniger:** Ihre hohe Haftfähigkeit ermöglicht eine gründliche Reinigung vertikaler Flächen und schwer zugänglicher Bereiche
- **Chlorhaltige Reiniger:** Bieten eine starke Desinfektionswirkung und sind besonders wirksam gegen Bakterien und Viren

### ANWENDUNGSBEREICHE

Die Nutriprove-Serie deckt alle kritischen Bereiche der Lebensmittelproduktion ab:

- **Oberflächenreinigung:** Geeignet für Fliesen, Edelstahl und oxidationsbeständige Kunststoffe. Entfernt effektiv Eiweiße und hartnäckige Verkrustungen.
- **Anlagen und Geräte:** Von Tanks und Sammelwagen bis hin zu Produktionsmaschinen, Füllern und Leitungen.
- **Spezialanwendungen:** Einschließlich der Reinigung z. B. von Käseformen und anderen spezifischen Produktionsutensilien.

### VIELSEITIGE EINSATZMETHODEN

Nutriprove-Produkte sind für verschiedene Reinigungsverfahren geeignet, darunter:

- **Sprühverfahren:** Für eine schnelle und effiziente Oberflächenbehandlung.
- **Tauchverfahren:** Ideal für Teile und Komponenten, die eine intensive Reinigung benötigen.
- **Kreislaufverfahren:** Optimiert für die Reinigung geschlossener Systeme und Leitungen, um Kreuzkontaminationen zu vermeiden.

PRODUKT	EINSATZ/ANWENDUNG	BESONDERHEIT
<b>CLEAN AC 03</b> Flüssiges, chlorhaltiges Reinigungs- und Desinfektionsmittel, Biozidprodukt (PT3,4)	Reinigung und Desinfektion von Oberflächen aus Kunststoff, Edelstahl und Fliesen	Zur Beseitigung starker Verschmutzungen geeignet, bei nahezu allen Wasserhärten einsetzbar, hoher Aktivchlorgehalt, phosphatfrei.
<b>NUTRIPROVE ACID CIP-O</b> Saurer Einphasenreiniger	CiP-Reinigungsprozesse, Milchsammelwagen-, Käseformen-, Kisten- und Behälterreinigung	Löst Verschmutzungen wie Fett, Eiweiß und Milchstein zuverlässig, ist nicht zur Desinfektion geeignet.
<b>NUTRIPROVE ACID CIP-SP 25</b> Flüssiges, saures Reinigungsmittel für die CIP-Reinigung	Umlaufreinigung/Reinigung von Apparaturen aus Edelstahl; Reinigung von Milcherhitzern, UHT-Anlagen, Verdampfern sowie Tanks und Rohrleitungen	Mineralische Verschmutzungen wie Milchstein, Kalk und Laugenstein werden zuverlässig abgereinigt, schon durch seine Zusammensetzung Dichtungsmaterialien.
<b>NUTRIPROVE ACID CIP-SP 53</b> Flüssiges, saures Reinigungsmittel für die CIP-Reinigung	Umlaufreinigung/Reinigung von Apparaturen aus Edelstahl; Reinigung von Milcherhitzern, UHT-Anlagen, Verdampfern sowie Tanks und Rohrleitungen	Mineralische Verschmutzungen wie Milchstein, Kalk und Laugenstein werden zuverlässig abgereinigt, schon durch seine Zusammensetzung Dichtungsmaterialien.
<b>NUTRIPROVE ACID KF-ZA</b> Flüssiges, saures Reinigungsmittel auf Basis organischer Säuren	Reinigung von Tanks, Leitungen, Käseformen etc.	Ausgezeichnete Reinigungswirkung für die in der Milchindustrie vorkommenden Verschmutzungen, unterbindet das Ankleben von Käsegallerte und Käsebruch an Käseformen.
<b>NUTRIPROVE AD</b> Mildalkalisches Oberflächenreinigungs- und Desinfektionsmittel, Biozidprodukt (PT4)	Reinigung von Oberflächen, Hygieneschleusen und Schuhsolendesinfektion, biozide Wirkung durch enthaltenes Amin	Sehr gute Abreinigung organischer Beläge von Oberflächen, gleichzeitige Desinfektion durch enthaltene Amine.
<b>NUTRIPROVE ALKALINE FOAM</b> Flüssiges, alkalisches Schaumreinigungsmittel	Reinigung von Oberflächen, Anlagen, Fußböden und Wänden	Starke Reinigungswirkung bei Eiweiß- und Fettverschmutzungen, auch bei hartem Wasser werden saubere und glänzende Oberflächen erreicht.
<b>NUTRIPROVE ALKALINE LT</b> NaOH mit reinigungsverbessernden Substanzen, alkalische CIP-Reinigungslauge	Umlaufreinigung/Reinigung von Apparaturen aus Edelstahl; Reinigung von Milcherhitzern, UHT-Anlagen, Verdampfern sowie Tanks und Rohrleitungen	Starke Reinigungswirkung bei Eiweiß- und Fettverschmutzungen, auch bei hartem Wasser wird ein rückstandsfreies Reinigungsergebnis erzielt
<b>NUTRIPROVE ALKALINE TRACELIGHT</b> Lebensmittellauge „Tracelight“ mit reinigungsverbessernden Substanzen, alkalische CIP-Reinigungslauge	Rückstandsfreie Reinigung von Verdampfern im Bereich der Säuglingsnahrungsherstellung, hygienische Anlagenreinigung	Besonders niedriger Chloratgehalt (< 5 ppm)
<b>SRC 11</b> Flüssiger, chlorhaltiger Schaumreiniger, Biozidprodukt (PT4)	Reinigung und Desinfektion von Oberflächen aus Kunststoff, Edelstahl und Fliesen	Beseitigung hartnäckiger Verschmutzungen, Einsatz bei hohen Hygieneanforderungen.

## CG VERBINDET – IHRE EXPERTEN UND UNSERE SPEZIALISTEN

### ULRICH EICHENSEHER

Molkereimeister  
Health & Nutrition

+49 (0) 911 32 646-192

+49 (0) 173 95 26 391

u.eichenseher@csc-jaekle.de

### KLAUS SIEVE

Verkauf  
Technische und technologische Beratung  
Health & Nutrition

+49 (0) 172 63 95 189

klaus.sieve@cg-chemikalien.de

### HANS GRUBER

Key-Account- und Projekt-Manager  
Health & Nutrition

+49 (0) 1520 85 07 389

h.gruber@csc-jaekle.de

Health & Nutrition – eine Business Unit von  
**CSC JÄKLECHEMIE GMBH & CO. KG**

Matthiasstraße 10-12, DE 90431 Nürnberg

+49 (0) 911 32 646-0

www.cg-milchwirtschaft.de

Health & Nutrition – eine Business Unit von  
**CG 1962 | CG CHEMIKALIEN GMBH & CO. KG**

Ulmer Straße 1, DE 30880 Laatzen

+49 (0) 511 87 80 3-0

www.cg-milchwirtschaft.de

Ein Unternehmen der

