

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.


NUTRIPROVE IM ÜBERBLICK

PRODUKT	EINSATZ/ANWENDUNG	BESONDERHEIT
CLEAN AC 03 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
NUTRIPROVE ACID CIP-O Saurer Einphasenreiniger	CiP-Reinigungsprozesse, Milchsammelwagen-, Käseformen-, Kisten- und Behälterreinigung	Löst Verschmutzungen wie Fett, Eiweiß und Milchstein zuverlässig, ist nicht zur Desinfektion geeignet
NUTRIPROVE ACID CIP-SP 25 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, schont durch seine Zusammensetzung Dichtungsmaterialien
NUTRIPROVE ACID CIP-SP 53 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, schont durch seine Zusammensetzung Dichtungsmaterialien
NUTRIPROVE ACID FOAM A Flüssiger, Amidosulfonsäurehaltiges Schaumreinigungsmittel	Reinigung von Oberflächen, Kunststoff, Edelstahl und Fliesen	Phosphatfreie Oberflächenreinigung von mineralischen Verschmutzungen wie Milchstein, Kalk und Laugenstein
NUTRIPROVE ACID FOAM P Flüssiger, Phosphorsäurehaltiges Schaumreinigungsmittel	Reinigung von Oberflächen, Kunststoff, Edelstahl und Fliesen	Sehr gute Abreinigung von mineralischen Verschmutzungen wie Milchstein, Kalk und Laugenstein
NUTRIPROVE ACID KF-ZA 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
NUTRIPROVE AD 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
NUTRIPROVE ALKALINE FOAM 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
NUTRIPROVE ALKALINE LT 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
NUTRIPROVE ALKALINE TRACELIGHT Lebensmittellauge „Tracelight“ mit reinigungsverbessernden Substanzen, alkalische CIP-Reinigungslauge	Rückstandsfreie Reinigung von Verdampfern im Bereich der Säuglingsnahrungsherstellung, hygienische Anlagenreinigung	Besonders niedriger Chloratgehalt (< 5 ppm)
OPTISEPT P Flüssiger, Peressigsäurehaltiges Schaumreinigungsmittel, Biozidprodukt	Reinigung und Desinfektion von Oberflächen aus Kunststoff, Edelstahl und Fliesen	Starke Reinigungs- und Desinfektionswirkung, Einsatz bei hohen Hygieneanforderungen
SRC 11 Flüssiger, chlorhaltiger Schaumreiniger, Biozidprodukt (PT4)	Reinigung und Desinfektion von Oberflächen aus Kunststoff, Edelstahl und Fliesen	Beseitigung hartnäckiger Verschmutzungen, Einsatz bei hohen Hygieneanforderungen

SÜD

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

NORD

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

Unternehmen der

