

PULIZIA E SANIFICAZIONE

RACCOMANDAZIONI PER LA PULIZIA E LA SANIFICAZIONE DELLE TUBAZIONI INDUSTRIALI IN GOMMA PER IMPIEGO A CONTATTO CON PRODOTTI ALIMENTARI

La qualità di un prodotto alimentare dipende dalla composizione, dalla scelta e dalle condizioni igienico-sanitarie delle materie prime, dalla tecnologia, dagli impianti e dall'ambiente di produzione, dalle condizioni e metodologie di conservazione.

Questa filiera può contenere il "punto debole" che condiziona la sua efficienza e la qualità del prodotto finito. Per questa ragione risulta estremamente importante seguire correttamente ogni fase di produzione ed osservare, oltre il solito buon senso, le **norme e regolamentazioni internazionali** per la garanzia del livello igienico, onde assicurare la fruibilità del prodotto alimentare entro le più ampie garanzie igienico sanitarie.

La sanificazione delle attrezzature, nel nostro caso, delle tubazioni industriali per aspirazione e mandata di prodotti liquidi e solidi alimentari, dal conferimento della materia prima, al trasporto, alla trasformazione ed in fine alla distribuzione sul mercato, risulta pertanto essere una parte fondamentale del corretto impiego dei prodotti della Tubi Gomma Torino. Tuttavia, a causa della grande quantità di variabili tipiche del settore alimentare, (ambiente / prodotti / modalità d'utilizzo / invecchiamento del prodotto / ecc.) non riteniamo opportuno fornire un manuale d'uso ma semplicemente una raccolta di raccomandazioni che l'Utilizzatore finale può decidere di applicare, ridurre o estendere a seconda delle proprie esigenze.

CLEANING AND SANITATION

RECOMMENDATIONS FOR CLEANING AND SANITATION OF FOOD GRADE INDUSTRIAL RUBBER HOSES

The quality of the food products depends on many factors such as composition, choice and hygienic conditions of raw materials; as well as technology, production machines and environment, stocking methods and conditions.


For this reason, it is extremely important to follow correctly each production step, and observe, further to the good sense, the **international norms and specifications** for this sector, in order to assure the usability of the food products in complete hygienic assurance.


The sanitization of the tools, in this case, of the industrial rubber hoses for suction and delivery of solid and liquid foodstuffs, starting from the handling of raw material till the distribution of the finished products on the market, is therefore fundamental part of the correct use of Tubi Gomma Torino products.

However, due to the great quantity of variables typical of the foodstuff sector, (the environment, the products, the use, the product ageing, etc) is not deemed opportune supply an handbook, but simply a collection of recommendation, leaving free the end user to decide if, how and when to apply these information.

TAB. 1

| FASE | PRODOTTO | CONCENTRAZIONE % | TEMPERATURA °C | TEMPO max. | NOTE |
|---|---|---|--|--------------|--|
| STEPS | PRODUCTS | CONCENTRATION % | TEMPERATURE °C | MINUTES max. | COMMENTS |
| PRE-RISCALDO | ACQUA POTABILE | --- | 20°C | 10' | Drenaggio ed eliminazione di residui organici grossolani densi o solidi |
| PRE-WASH | DRINKING WATER | --- | 20°C | 10' | Drainage and elimination of the organic solid wastes |
| DETERSIONE E SBIANCATURA | DETERGENTE LIQUIDO (TAB 2) | 5 ÷ 15% (SECONDO INDICAZIONI DEL PRODUTTORE) | MAX 100°C | 15' | Per il corretto impiego del prodotto, vedere la scheda uso e raccomandazioni del produttore. Tgt indica solamente le temperature ed il tempo da non superare per non danneggiare irreversibilmente la tubazione. |
| CLEANSING AND WHITENING | LIQUID DETERGENT (TAB 2) | 5 ÷ 15% (UPON INDICATION OF THE MANUFACTURER) | MAX 100°C | 15' | For the correct use of the products, see the card "use and recommendations" issued by the manufacturer. Tgt indicates only the temperature and the time not to be exceeded. |
| RISCIAQUO INTERMEDIO | ACQUA POTABILE | --- | 20°C | 5' | Drenaggio fino alla completa eliminazione dei residui organici |
| INTERMEDIATE RINSE | DRINKING WATER | --- | 20°C | 5' | Drainage to complete elimination of organic wastes |
| SANITIZZAZIONE | DISINFESTANTI A NORMA DI LEGGE IN VIGORE NEL PAESE IN CUI LA TUBAZIONE TGT VIENE UTILIZZATA | 5 ÷ 15% (SECONDO INDICAZIONI DEL PRODUTTORE) | MAX 100°C | 30' | Per il corretto impiego del prodotto, vedere la scheda uso e raccomandazioni del produttore. Tgt indica solamente le temperature ed il tempo da non superare per non danneggiare irreversibilmente la tubazione. |
| SANITIZATION | PESTICIDES PURSUANT TO APPLICABLE LAW IN THE COUNTRIES WHERE TGT HOSES ARE USED | 5 ÷ 15% (UPON INDICATION OF THE MANUFACTURER) | MAX 100°C | 30' | For the correct use of the products, see the card "use and recommendations" issued by the manufacturer. Tgt indicates only the temperature and the time not to be exceeded. |
| RISCIAQUO FINALE | ACQUA POTABILE | --- | 20°C | 10' | Continuare il flussaggio della tubazione fino a completa eliminazione visiva delle schiume dei tensioattivi contenuti nei detersivi e disinfettanti |
| FINAL RINSE | DRINKING WATER | --- | 20°C | 10' | Continue flushing of the hose till the complete elimination of foams generated by surfactants present in detergents and disinfectants |
| ASCIUGATURA FINALE ED EVENTUALE TRATTAMENTO ANTIMUFFA | STATICO: SGOCCIOLAMENTO DINAMICO: SIFFIAGGIO ARIA SECCA E PULITURA | --- | SECONDO CONVENIENZA, EVITARE FORMAZIONE DI ACQUA DI CONDENSA | 10' | Procedura raccomandata per evitare che al successivo utilizzo della tubazione siano presenti al suo interno odori sgradevoli e potenziali punti di propagazione di sostanze organiche contaminate (muffe) |
| FINAL DRYING AND EVENTUAL ANTI MOLD TREATMENT | STATIC: DRAINING DYNAMIC: AIR BLOWING DRY & CLEAN | --- | ACCORDING TO CONVENIENCE, TO AVOID CONDENSATION | 10' | Recommended procedure to avoid that at the next use of the hose, bad smells and tastes will pollute the food. |

 I dati riportati nella tabella 2, hanno valore indicativo e di raccomandazione per non degradare le proprietà delle tubazioni della Tubi Gomma Torino. Si ribadisce che per un uso più accurato delle procedure di pulizia e sanificazione, bisogna attenersi alle direttive e normative nazionali, regionali e locali che disciplinano l'attività nel settore alimentare.

 The information listed in the tab. 2 here below, are simply recommendations in order to avoid damages to the performances of the Tubi Gomma Torino hoses. We confirm that for a more accurate and precise use of the cleaning and sanitization procedures, it is recommended to attains to the local, regional and national laws ruling the activity in the foodstuff industry.

TAB. 2

| PRODOTTI | GOMME | CONCENTRAZIONE | TEMPERATURA |
|----------------------|------------------|----------------|---------------|
| PRODUCTS | RUBBER COMPOUNDS | CONCENTRATION | TEMPERATURE |
| ACQUA CALDA | TUTTE | 0 | FINO 95°C |
| HOT WATER | ALL | 0 | UP TO 95°C |
| VAPORE | TUTTE | 0 | FINO 110°C |
| STEAM | ALL | 0 | UP TO 110°C |
| SODA CAUSTICA | TUTTE | FINO 2% | FINO 85°C |
| | | FINO 5% | FINO 25°C |
| CAUSTIC SODA | ALL | UP TO 2% | UP TO 85°C |
| | | UP TO 5% | UP TO 25°C |
| ACIDO NITRICO | NO SBR/NR | FINO 0,1% | FINO 85°C |
| | | FINO 2% | FINO 25°C |
| NITRIC ACID | NO SBR/NR | UP TO 0,1% | UP TO 85°C |
| | | UP TO 2% | UP TO 25°C |
| ACIDO CLOROACETICO | NO SBR/NR | FINO 1% | FINO 25°C |
| CHLORINE ACETIC ACID | NO SBR/NR | UP TO 1% | UP TO 25°C |
| ACIDO PERACETICO | NO SBR/NR | FINO 1,5% | FINO 25°C |
| PER ACETIC ACID | NO SBR/NR | UP TO 1,5% | UP TO 25°C |
| ACIDO FOSFORICO | NO SBR/NR | FINO 2% | FINO 65°C |
| PHOSPHORIC ACID | NO SBR/NR | UP TO 2% | UP TO 65°C |
| ALTRO | DA VERIFICARE | DA VERIFICARE | DA VERIFICARE |
| OTHER | T.B.V. | T.B.V. | T.B.V. |

Per eventuali chiarimenti, vi preghiamo voler contattare l'Ufficio Tecnico della Tubi Gomma Torino.
For any questions, please contact the Technical Department of Tubi Gomma Torino.