



lumen[®]

Detergenti professionali
da Laboratorio Erboristico

sicuri per logica

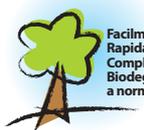


sani-chef[®]

Sterup

Sanificante acido
senza residuo
per piani di lavoro
e attrezzature

Attivo sulle spore, con principio attivo
ecologico, biocompatibile e senza residuo.



Facilmente
Rapidamente
Completamente
Biodegradabile
a norme OECD.

Facilmente, Rapidamente, Completamente Biodegradabile

sani-chef[®] Sterup con tutti i suoi componenti è completamente biodegradabile secondo linee guida OECD. Questo prodotto grazie alle materie prime utilizzate migliora le condizioni di lavoro e di sicurezza in cucina, contribuisce a ridurre l'inquinamento ambientale dell'aria e del suolo. Supera i requisiti standard ambientali/qualitativi richiesti a un prodotto professionale ecologico.



Detergenti professionali
da Laboratorio Erboristico
secondo linee guida OECD.

Detergenti professionali da Laboratorio Erboristico

Nel 2008 Mistretta srl presenta al mercato internazionale la prima gamma di detergenti innovativi da laboratorio erboristico creata secondo principi agrotecnici/erboristici "pulire senza intaccare"; nuovi concetti di sviluppo sostenibile per il settore professionale a beneficio della salute degli operatori, di tutti noi e dell'ambiente. Nel 2014 con sani-chef[®] L8 BIONatural riceve il prestigioso riconoscimento internazionale Clean Green Award Afidamp.



Le materie prime dei prodotti Lumen[®]

Gli ingredienti dei prodotti Lumen[®] sono provenienti dal mondo vegetale non modificato, se presenti sostanze di sintesi sono completamente biodegradabili.



Produzione avvenuta con sistema Trattamento - Depurazione - Riciclo di acqua piovana

Produzione con 100% di energia rinnovabile, solare, geotermica.
L'acqua presente deriva dalla raccolta e recupero di acqua piovana.



Prevenzione e Sicurezza

I prodotti sani-chef[®] facilitano l'applicazione del sistema HACCP.

I processi di disinfezione sono tali solo se realizzano la riduzione significativa di tutti gli agenti patogeni presenti (batteri, virus, funghi, spore), è inoltre fondamentale che i composti utilizzati siano facili da usare, abbiano un costo accettabile e siano a basso impatto ambientale.

Questo prodotto è in linea con tutto questo e risponde alle sempre crescenti richieste degli operatori per risolvere le problematiche legate alla tutela della salute e dell'ambiente; si assume la responsabilità sociale nei confronti delle generazioni future.



Caratteristiche del prodotto

sani-chef®Sterup è un ossidante e un sanificante acido ad alta efficacia.

Risponde alle esigenze degli operatori professionali della ristorazione che richiedono massima efficacia e basso impatto ambientale, abbinate a facilità di applicazione con rapidità di azione.

Agisce ossidando e rompendo le membrane cellulari dei batteri.

È realizzato con un principio attivo antibatterico ecologico, biocompatibile che dopo l'utilizzo a contatto con i microrganismi, si decompone rapidamente trasformandosi in acqua, ossigeno e anidride carbonica, lasciando le aree di preparazione del cibo sicure per l'utilizzo successivo.

La formula pronta all'uso lo rende ideale per la sanificazione frequente di: piani di lavoro, attrezzature e macchine, dove è problematico l'uso di grosse quantità di acqua e dove serve rapidità.

- È facile da utilizzare
- Altamente efficace e ad ampio spettro d'azione
- È attivo anche sulle spore
- Garantisce la sua attività in un ampio range di temperature
- È smaltibile in rete idrica
- La sua formulazione ha una decomposizione sicura
- Non richiede risciacquo
- È utilizzabile su tutte le superfici resistenti agli acidi
- 4 in 1: in una sola operazione garantisce superfici sanificate, scorrevoli, lucide e senza tracce
- Riduce le spese operative

Ricerche nazionali e internazionali hanno individuato vari problemi relativi a sostanze residue di detersivi e disinfettanti sugli alimenti finali, il nostro prodotto elimina tutto questo grazie alla sua composizione.

L'impatto ambientale della sua formulazione è del tutto trascurabile*.

sani-chef®Sterup è utilizzato da affermati chef a livello internazionale e consigliato alle scuole di formazione.

Aree di Applicazione

Va utilizzato dove l'igiene è di importanza critica, ne è consigliato l'uso in cucine di ristoranti, alberghi, scuole, aziende di catering, case di riposo, case di cura e in tutti gli impianti di lavorazione alimentare.

Utilizzare su tutti i piani di lavoro e le attrezzature resistenti agli acidi.

(*)= Recenti studi propongono l'Acido Peracetico (sostanza base di sani-chef®Sterup) come sostituto del cloro, con conseguente soluzione del problema di rilascio nei corpi idrici dei cloroderivati, notoriamente nocivi per l'ambiente. Altro aspetto positivo dal punto di vista della biodegradabilità è che i prodotti di reazione contenuti (CH_3COOH , H_2O e O_2), non disturbano affatto l'attività dei microrganismi presenti nei depuratori biologici o il successivo contatto con gli alimenti, a differenza dei comuni prodotti presenti nel mercato.

Prove e test di laboratorio

L'attività battericida di **sani-chef® Sterup** è stata valutata da un laboratorio microbiologico indipendente.

Per gli usi specifici previsti del prodotto, sono stati presi in considerazione principalmente due differenti ceppi batterici: *Staphylococcus aureus* e *Escherichia coli*, con procedure sperimentali in sospensione e in superficie per tempi di contatto pari a 10 minuti, dando risultati di azzeramento totale delle cariche e nessuna ricrescita.

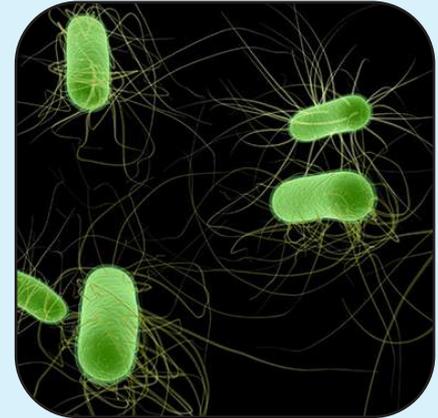
RISULTATI

Di seguito sono riportati i valori di riduzione di vitalità :

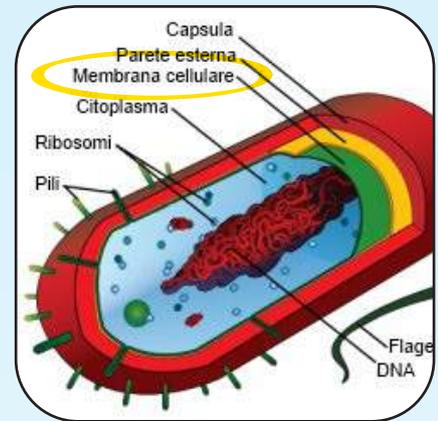
MICROORGANISMI TEST	Sanificante a base di Acido Peracetico	
	10 minuti di contatto	
	In sospensione	In superficie
<i>Staphylococcus aureus</i> ATCC 25923	Nessuna crescita	Nessuna crescita
<i>Escherichia coli</i> ATCC 25922	Nessuna crescita	Nessuna crescita

Punto di Prelievo	In superficie					
Accettazione n° :	1660/12					
RISULTATI ANALITICI						
PARAMETRI	U. DI MISURA	RISULTATO	LIMITE INFERIORE	LIMITE SUPERIORE	LIMITE QUANT.	
Metodo						
Prima del contatto con disinfettante						
<i>Escherichia coli</i> UNI EN 13687:2001	UFC/cm2	36000			0	
<i>Stafilococco aureus</i> UNI EN 13687:2001	UFC/cm2	6000			0	
Dopo 10 minuti di contatto con disinfettante						
<i>Escherichia coli</i> UNI EN 13687:2001	UFC/cm2	0			0	
<i>Stafilococco aureus</i> UNI EN 13687:2001	UFC/cm2	0			0	
Il campione viene conservato per 7 giorni dal termine delle prove						
<small>I risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al campione effettivamente sottoposto a prova. Il presente rapporto di prova può essere riprodotto solo integralmente. La riproduzione parziale di questo rapporto di prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta.</small>						
Responsabile del Laboratorio Dott. Edoardo Aguzzo N. 770 						

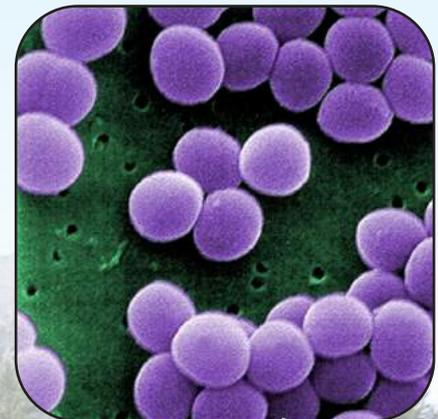
Punto di Prelievo	In sospensione					
Accettazione n° :	1660/12					
RISULTATI ANALITICI						
PARAMETRI	U. DI MISURA	RISULTATO	LIMITE INFERIORE	LIMITE SUPERIORE	LIMITE QUANT.	
Metodo						
Prima del contatto con disinfettante						
<i>Escherichia coli</i> UNI EN 1276:2009	UFC/ml	160000			0	
<i>Stafilococco aureus</i> UNI EN 1276:2009	UFC/ml	45000			0	
Dopo 10 minuti di contatto con disinfettante						
<i>Escherichia coli</i> UNI EN 1276:2009	UFC/ml	0			0	
<i>Stafilococco aureus</i> UNI EN 1276:2009	UFC/ml	0			0	
Il campione viene conservato per 7 giorni dal termine delle prove						
NOTE: UFC/100 ml = numero / 100 ml UFC/ml = numero / ml <small>I risultati riportati nel presente rapporto di prova si riferiscono unicamente al campione effettivamente sottoposto a prova. Il presente rapporto di prova può essere riprodotto solo integralmente. La riproduzione parziale di questo rapporto di prova è ammessa solo dopo autorizzazione scritta.</small>						
Responsabile del Laboratorio Dott. Edoardo Aguzzo N. 770 						



Escherichia coli



Struttura del batterio



Staphylococcus aureus



Modalità d'uso

Applicare la soluzione pronta all'uso in modo uniforme sulla superficie da trattare e stenderla con carta monouso alimentare. **sani-chef®Sterup** non richiede risciacquo. Utilizzare esclusivamente lo spruzzino fornito in dotazione (Cod. D350032), non utilizzare altre tipologie di spruzzini dove non si conosca la composizione interna, il passaggio della soluzione attraverso parti metalliche può degradare la formulazione originale. Durante l'operazione di sanificazione delle superfici, è molto importante assicurarsi che lo sporco con le sue impurità siano stati completamente asportati precedentemente (noi consigliamo l'uso di **sani-chef® multisgrassante rapido**), allo scopo di ottenere la massima efficienza di **sani-chef®Sterup**.

Sicurezza

Per esclusivo uso professionale. Tenere lontano dalla portata dei bambini. Non mescolare con altri prodotti.

Conservazione

Conservare a temperatura ambiente nella sua confezione originaria.

Protezione dell'ambiente

Smaltire la confezione con i materiali riciclabili solo quando è completamente vuota e lavata.

Per ulteriori informazioni consultare la scheda di sicurezza.

pH **2,3**

Confezionamento

Codice B680100 12 x 750ml



1



2

Più igiene.
Più sicurezza per gli operatori.
Minor impatto ambientale.

Le due fasi di pulizia
per ottenere sempre la massima garanzia d'igiene
rispettando l'operatore e l'ambiente.



lumen

Scienze e Tecnologie Erboristiche per la detergenza professionale del futuro

Mistretta srl | Zona Industriale Mira-Giare | Venezia | T 041.56.76.041 | Email: info@mistrettasrl.com | www.sani-chef.com