

Nuestros productos son altamente concentrados y formulados bajo los más estrictos estándares de calidad.

Las formulaciones utilizadas, las materias primas de importación de alta calidad y el compromiso empresarial con los acuerdos de Kyoto sobre la preservación del planeta, garantizan tres aspectos básicos en todos nuestros sistemas o productos: Calidad, Rendimiento y Bio-degradabilidad.



Krafts, Empresa Certificada  
en ISO 9001:2008

## SureSafe® (HACCP)

Programa de Saneamiento  
de Cocinas, Plantas y  
Procesos de Alimentos

(Industrias Láctea y Cárnica, Agro Procesadoras)



[www.krafts.com.do](http://www.krafts.com.do)

**Santo Domingo.** Av. Monumental No. 54,  
Los Peralejos, Tel. 809.372.0101 • Fax 809.372.2026,  
Santo Domingo, República Dominicana.  
P. O. Box 3207. Email: [info@krafts.com.do](mailto:info@krafts.com.do)

**Oficina Regional Norte.** Av. 27 de Febrero  
2do. Piso, módulo 2B, Centro Comercial Jorge  
Tel. 809.247.4540 • Fax 809.247.4530,  
Santiago, República Dominicana.  
Email: [orn@krafts.com.do](mailto:orn@krafts.com.do)



## SureSafe® (HACCP)

Programa de  
Saneamiento de  
Cocinas, Plantas y  
Procesos de Alimentos

(Industrias Láctea y Cárnica, Agro Procesadoras)



## Programa de Saneamiento de Cocinas, Plantas y Procesos de Alimentos

La limpieza y desinfección, entendidos con el vocablo inglés "Sanitation" son los elementos de mayor importancia y riesgo para cualquier negocio en los procesos de manipulación de alimentos, ya sea en la industria de la hospitalidad y hospedería (Hoteles, Restaurantes, Clínicas y Hospitales etc.) o en las industrias láctea, cárnica o agroindustria. Y es que las empresas tienen la responsabilidad de preservar la salud de sus clientes, pues, en estos procesos debe controlarse la posibilidad de contaminación cruzada, con procesos debidamente controlados y personal certificado.

En el caso de la hotelería, es sabido que tanto en la operación del negocio, en término general, y en la preparación y el servicio de alimentos, estos deben cumplir con los requerimientos mínimos de sanitización establecidos por normas internacionales, para seguridad de sus huéspedes y la satisfacción de los tours operadores. De la aplicación de estas normas y sus resultados verificables dependerá la calificación del establecimiento y con ella, su posicionamiento en el mercado. La adopción del Sistema SureSafe® bajo el método HACCP, garantiza el logro de esos altos objetivos. El método de Gerencia de Higiene Alimentaria conocido como HACCP, que originalmente fue desarrollado para obtener operaciones totalmente seguras en los alimentos ingeridos en los primeros programas del espacio (NASA) y ha sido recomendado hoy por la Organización Mundial de la Salud, para certificar una higiene alimenticia segura. HACCP ha sido la base para el desarrollo de nuestro Sistema SureSafe®. Nuestro Departamento Técnico y su Ejecutivo de Negocios, estarán siempre disponibles para asesorarle y resolver cualquier problema relativo a los controles y limpieza de su establecimiento, bajo el sistema SureSafe® y el método HACCP. A la vez, contamos con un Departamento de Sanitización e Higiene, que provee asistencia técnica al programa SureSafe®, a través de auditorías internas constantes. Puntos Críticos de Control se evalúan y se califican determinando con nuestros clientes el debido plan de acción para la corrección de los mismos.

El programa SureSafe® utiliza dosificadores de la marca Dema, Knight y Viking Injectors empresa líder Internacionalmente en equipos automáticos y programables. Estos equipos computarizados de última generación complementan nuestros sistemas y proveen a los clientes una garantía de eficiencia y bajo costo.

### SERVICIO TÉCNICO DE STEWARD

El programa SureSafe® incluye el servicio de Steward como soporte del área de cocina. Este puede ser como servicio libre de costo a través de los entrenamientos en cocina o como Servicio Adicional de Limpiezas Profundas. Las limpiezas profundas dirigidas por nuestros Stewart son previamente coordinadas y supervisadas por nuestro representante técnico de ventas.

## Lista de productos

### LIMPIADORES Y SANEADORES

**ALL-KLEEN.** Descarbonizador en polvo de planchas y asadores. **Presentación:** Cubetas 50 lbs.

**LIME OUT.** Formidable removedor de óxidos, incrustaciones de calcio y de toda clase de sucios y grasas en superficies de acero inoxidable y galvanizados. **Presentación:** Cajas de 6 gls.

**STEEL-BRITE.** Da brillo a superficies después de la limpieza. **Presentación:** Cajas de 6 gls.

**MICRODINE SOLUTION®.** Yodo de alto poder, usado con excelentes resultados en el lavado y desinfección de equipos, carnes y vegetales. **Presentación:** Cajas de 6 gls.

**SANQUAT®.** Bactericida de amplio espectro. Desinfecta y limpia en una sola operación, en áreas donde se requiere un alto control bacteriológico y la eliminación de malos olores. **Presentación:** Tanques de 55 gls. Cajas de 6 gls.

**SANICHLOR.** Saneador clorado con un alto nivel de concentración ORP, en forma líquida, que asegura la destrucción de microorganismos rápido y efectivamente. **Presentación:** Tanques de 55 gls. Cubetas de 5 gls. Cajas de 6 gls.

**SS-413.** Bactericida, fungicida, tuberculicida e inactivador de virus (VHB/VIH/Rotavirus). Es adecuado para cualquier superficie y mobiliario que precisen una rápida y económica desinfección en ámbitos de riesgo donde puedan predominar infecciones. **Presentación:** Prestación: Cajas de 6 gls

### DESENGRASANTES

**50-50 DESGRASADOR.** Poderosa solución alcalina, diseñada para cortar la grasa ligera y residuos de alimentos en pisos de cocina y paredes durante la limpieza. **Presentación:** Cajas de 6 gls.

**HD-OV GEL.** Diluye la grasa en Hornos, Estufas, Paredes, etc. Haciendo así más fácil su limpieza. **Presentación:** Tanques de 55 gls. Cajas de 6 gls.

**KUCHFET KH-7.** Es un versátil desengrasante formulado para desplazar grasa vegetal carbonizada en bandejas de panaderías, tanto en aluminio como en acero inoxidable. **Presentación:** Cajas de 6 gls.

### PRODUCTOS PARA EL FREGADO

**PASTA CLORADA.** Pasta de fregado, detergente con ph neutro de color azul. Disuelve con gran seguridad las grasas depositada en ollas, sartenes, etc. **Presentación:** Cubetas 50 y Cubos 10 lbs.

**DETERGENTE NEUTRO.** Es una mezcla acuosa de agentes secuestradores de sucios y compuestos fenolitos que

desodorizan, desinfectan y limpian en una sola operación, sin riesgos de contaminación química. Jabón líquido concentrado con ph neutro. **Presentación:** Tanques de 55 gls. Cajas de 6 gls.

### PRODUCTOS PARA EL LAVADO DE LAS MANOS MICROBATH® (SCRUB JABON / FHS SANEADOR).

Diseñados para el lavado y saneamiento de las manos de operarios en áreas de proceso de alimentos. **Presentación:** Cajas de 6 gls.

**PRODUCTOS SISTEMA MÁQUINAS LAVAVAJILLAS KARSPELLER.** Agente secador líquido concentrado para inyección automatizada en el enjuague final de máquinas lavadoras de platos. **Presentación:** Tanques de 55 gls. Cubetas de 5 gls. Cajas de 6 gls.

**LIQUID SPUTT.** Detergente líquido de alto poder, especialmente diseñado para remover sucios fuertes en operaciones difíciles. **Presentación:** Tanques de 55 gls. Cubetas de 5 gls. Cajas de 6 gls.

### PRODUCTOS PARA INDUSTRIAS LÁCTEA, CÁRNICA, PESQUERA, DE FRIGORÍFICOS, EMBUTIDORAS, AVÍCOLA, PANADERÍAS, REPOSTERÍAS, CERVECERÍA, ENTRE OTRAS.

**CL 102.** Detergente líquido de espuma controlada: No tiene olor, ni punto de chispa. No deja residuos, siendo de fácil enjuague. **Presentación:** Tanques de 55 gls. Cajas de 6 gls.

**CL 577.** Jabón lubricante de cadena, bactericida de alta concentración: Compatible con lubricantes y otros detergentes. **Presentación:** Tanques de 55 gls. Cubo de 5 gls. Cajas de 6 gls.

**PER 577.** Mezcla estabilizada de ácido peracético y otros agentes químicos, diseñada para sanear superficies que entran en contacto con alimentos. **Presentación:** Tanques de 55 gls. Cajas de 6 gls.

**DC 577.** Es un detergente clorado con alcalinidad moderada que genera una alta cantidad de espuma. Este producto ha sido especialmente formulado para la limpieza y sanitización de plantas procesadoras de alimentos en sus diferentes vertientes. **Presentación:** Cajas de 6 gls.

**FOS 577** Es un formidable detergente ethoxylado en base fosforado con aditivos removedores de óxidos y agentes protectores de metal. Este producto está indicado para utilizarse con seguridad tanto en el área de proceso de alimentos, como de expendio, de servicio al público y en equipos. **Presentación:** Tanques de 55 gls.