



PRODUCTORAS Y PROCESADORAS DE ALIMENTOS

PRODUCTORAS Y PROCESADORAS DE ALIMENTOS

MÁS DE 40 AÑOS NOS RESPALDAN. Desde 1975 **MAQUISA** ha sido pionera en el desarrollo de especialidades químicas para el mantenimiento, conservación y limpieza de la industria en nuestro país.

En **MAQUISA** somos hoy en día líder indiscutible y expertos en sanitización gracias a la gran variedad de especialidades químicas que producimos, pero sobre todo por el alto nivel de calidad de cada uno de nuestros productos, lo que nos permitió obtener el reconocimiento a nuestro Sistema Integral de Calidad por parte de ISO 22000 e ISO 9001.

Contamos con productos que cumplen con los lineamientos establecidos por dependencias gubernamentales tanto nacionales como internacionales tales como SADER, USDA, SS, FDA, NSF, KOSHER, OMRI, entre otras. Mantenemos una búsqueda incansable de materias primas rebasando cualquier frontera que nos permita obtener un producto de alta calidad con la finalidad de ofrecerle la mejor relación costo-beneficio.

En **MAQUISA** brindamos soluciones integrales a necesidades específicas, a través de la generación de estrategias comerciales y de propuestas de valor, fortaleciendo la sinergia cliente-proveedor y creando relaciones duraderas.

MAQUISA, además de productos de la más alta calidad, ofrece a sus clientes grandes beneficios como:

- Capacitación
- Asesoría
- Seguridad
- Soporte Técnico
- Desarrollo de Sistemas
- Procedimientos Personalizados
- Desarrollo de Productos Especiales
- Atención Personalizada
- Surtimiento Inmediato

Entre muchos otros...

La alerta generada por el nuevo virus SARS-CoV-2 ha logrado evidenciar la enorme importancia de una higiene integral. En **MAQUISA** somos expertos en higiene y sanitización, contamos con un extenso portafolio de productos que forman parte del **ESCUDO MAQUISA COVID-19**, ampliamente recomendados como auxiliares en la prevención y el control de la propagación del COVID-19.

En el futuro de **MAQUISA** estará siempre presente la obligación de superarnos en beneficio de nuestros clientes y nuestra misión estará cumplida cada vez que encontremos un cliente satisfecho.

Ponga su confianza en los expertos en sanitización.



EN MANTENIMIENTO MAQUISA ES LA SOLUCIÓN



PRODUCTORAS Y PROCESADORAS DE ALIMENTOS

La mayoría de las adulteraciones de los alimentos se deben a fallas en los métodos operacionales relacionados con la salud, higiene y prácticas de personal en la manufactura y distribución de los alimentos. Para estos posibles peligros inminentes **MAQUISA** cuenta con sistemas integrales de limpieza y sanitización para la industria alimenticia.

MAQUISA se ha distinguido a través de los años por ser una empresa que trabaja de manera muy cercana con sus clientes, brindándoles en todo momento soporte técnico, capacitación especializada y un amplio portafolio de productos de la más alta calidad y desempeño que le permitirán cumplir con los más estrictos estándares de calidad e inocuidad alimentaria. Reconocemos que una buena parte del éxito se logra a través del uso correcto de herramientas de trabajo, de la evaluación y la validación de los métodos y los procesos productivos, de la capacitación continua del personal, del desarrollo de una oferta de valor basada en el conocimiento, pero por sobre todas las cosas, el éxito se logra con el compromiso, la participación y el esfuerzo conjunto que solo **MAQUISA** le puede ofrecer.



FRUTAS Y VEGETALES

En la industria de los vegetales la suciedad presente está formada principalmente por tierra, polvo, gomas naturales, desperdicio y pedacera de frutas, vegetales o plantas, como sucede en los invernaderos, así como también residuos de algunos pesticidas y minerales provenientes del agua.

CÁRNICOS

En este tipo de industrias la suciedad presente consiste principalmente de sangre (proteína), grasas y pedacera de carne, pelo, plumas, huesos, vísceras, restos de producto, así como también minerales provenientes del agua.

BEBIDAS ALCOHÓLICAS Y NO ALCOHÓLICAS

Es fundamental proteger la calidad microbiológica del producto alimenticio, por lo que todas las superficies en contacto deben ser lavadas y sanitizadas antes de su uso y después de cualquier interrupción en el proceso, durante la cual pudo ocurrir contaminación. Cuando la programación de la producción exige una operación continua, los procesos de lavado y sanitización de equipos y utensilios deberán realizarse mediante paros programados o al realizarse el cambio de producto.



PASTEURIZADORAS

En la industria procesadora de productos lácteos, la suciedad se encuentra formada generalmente por los constituyentes de la leche (grasa, proteína, lactosa y sales minerales), sales inorgánicas e impurezas presentes en el agua.

BOTANAS Y FRITURAS

En este tipo de industrias encontramos frecuentemente en las instalaciones y equipos suciedad grasosa y polimerizada generada por altas temperaturas a las que se realiza el proceso de preparación de las botanas. El sobrecalentamiento provoca que la suciedad, el cochambre y las incrustaciones sean muy difíciles de remover, por lo que debe contarse con sistemas y productos diseñados específicamente para este fin.



PANIFICACIÓN

La gran mayoría de las instalaciones y equipos durante el proceso de panificación alcanzan altas temperaturas que contribuyen a una fuerte formación de cochambre, provocando serias dificultades en su remoción. En estas plantas la suciedad encontrada está constituida por harina, productos de relleno (mermeladas, jaleas, cajetas, etc.) productos de decoración (sal, azúcar, coco, malvavisco, aceite de coco, huevo líquido, etc.) e impurezas presentes en el agua.

PESCADOS Y MARISCOS

En la industria de pescados y mariscos la suciedad presente está formada principalmente por restos, sangre, escamas, vísceras, etc. Dicha suciedad está constituida por proteínas, así como por residuos minerales provenientes del agua.

DULCERA

En estas industrias la suciedad encontrada consiste principalmente de los constituyentes de los chocolates, caramelos y malvaviscos (grasa, cacao, proteína, lactosa, aditivos, gomas sintéticas, colorantes, saborizantes, etc.), sales inorgánicas e impurezas presentes en el agua.

CONSERVAS

En los procesos húmedos, donde es necesaria la limpieza para proteger la calidad microbiológica del producto, todas las superficies en contacto deben ser lavadas y sanitizadas antes de su uso y después de cualquiera interrupción en el proceso, durante el cual la superficie pudo haberse contaminado. Por otra parte, cuando los equipos y utensilios son usados en una operación de producción continua, los procesos de lavado y sanitización deberán realizarse mediante paros programados o en la finalización de cada cambio de producto.



Como parte de nuestro compromiso con la calidad y la inocuidad, **MAQUISA** obtuvo el reconocimiento por parte de ISO 9001 e ISO 22000 a nuestro Sistema Integral de Gestión, ya que sabemos que el beneficio de este reconocimiento irá directamente a nuestros clientes, quienes ahora más que nunca pueden confiar en que al utilizar productos **MAQUISA** adquieren un producto de alta calidad que no pondrá en riesgo la inocuidad y prestigio de su empresa.



A lo largo de más de 40 años, **MAQUISA** ha desarrollado la más completa línea de especialidades químicas, equipos y accesorios diseñados para asegurar la calidad e inocuidad de los alimentos, ofreciendo una amplia gama de productos para satisfacer las necesidades de limpieza y sanitización.



El **ESCUDO MAQUISA COVID-19** es el Sistema Integral de tecnologías cuyos productos e ingredientes activos cumplen con criterios y protocolos de limpieza y desinfección de organismos nacionales e internacionales en materia de salud, como la Lista N de la EPA. Se presume que puedan ser efectivos contra el virus SARS-CoV-2, causante de COVID-19.

Identifique fácilmente los productos que pertenecen a este sistema mediante el color púrpura y el distintivo **ESCUDO MAQUISA COVID-19**.





DETERGENTES ÁCIDOS

ACIDET CIP 100 Detergente ácido para limpieza por recirculación CIP y COP.

ACIDET CIP 200 Detergente ácido para limpieza por recirculación CIP y COP.

ACIDET CIP 300 Detergente ácido para limpieza por recirculación CIP y COP.

ACIDET FOM Detergente ácido espumante.

ACIDET FOM 500 Detergente ácido espumante.

ACIDET OXY Detergente ácido con peróxido de hidrógeno.

SS PLUS Limpiador para acero inoxidable.

SS RÉFLEX Limpiador y abrillantador para acero inoxidable.

DETERGENTES ALCALINOS

ÁLKALI CIP Detergente alcalino para limpieza CIP y COP.

ÁLKALI CIP 100 Detergente alcalino para limpieza CIP y COP.

 **CIP CLORADO** Detergente alcalino clorado para limpieza CIP y COP.

 **ÁLKALI CLOR** Detergente alcalino clorado super espumante.

 **ÁLKALI CLOR 100** Detergente alcalino clorado super espumante.

 **ÁLKALI CLOR 200** Detergente alcalino clorado super espumante.

ÁLKALI FOM Detergente alcalino concentrado espumante.

ÁLKALI FOM 100 Detergente alcalino espumante.

 **GERMILIMP C** Detergente sanitizante base sales cuaternarias de amonio.

BIODETT 350 Desengrasante biodegradable soluble en agua.

BRAX Quitacochambre en forma de gel viscoso.

BRAX F Quitacochambre en forma de gel fluido.

BRAX L Quitacochambre en forma líquida.

HD 200 Desengrasante soluble en agua.

HD 500 Desengrasante soluble en agua.

HG 250 Desengrasante de uso general.

HG 350 Desengrasante de uso general.

DETERGENTES NEUTROS

BIODETT 450 Detergente concentrado y desengrasante biodegradable.

BIODETT N100 Detergente neutro biodegradable para el lavado manual.

 **BIODETT OXY** Detergente neutro con peróxido de hidrógeno.

BIODETT ZYME Detergente neutro enzimático.

PASTA PLUS Detergente en pasta de alta concentración.

PASTA PLUS ECO Detergente en pasta.

PASTA PLUS BLACK Detergente en pasta con carbón activado.

SANITIZANTES

 **BIOCID CITRUS** Sanitizante a base de extractos de semilla de toronja.

 **BIOCID FV** Sanitizante para frutas y verduras base ácido peracético-peróxido de hidrógeno.

 **BIOCID LÁCTICO** Sanitizante base ácido láctico.

 **BIOCID OXICLOR** Sanitizante de amplio espectro a base de dióxido de cloro activo.

 **BIOCID OXY** Sanitizante a base de ácido peracético-peróxido de hidrógeno.

 **BIOCID QUAT** Sanitizante a base de sales cuaternarias de amonio.

 **BIOCID Q400** Sanitizante a base de sales cuaternarias de amonio de 4ª generación.

 **BIOCID Q500** Sanitizante a base de sales cuaternarias de amonio de 5ª generación.

 **BIOCID 65** Sanitizante a base de hipoclorito de calcio al 65%.

 **GERMI BAC** Sanitizante a base de yodóforos.

 **BIOCID QP** Sanitizante en perlas a base de cuaternarios de amonio de 4ª generación.

 **BIOCID MT** Sanitizante para cárnicos a base ácido peracético-peróxido de hidrógeno.

 **BIOCID CITRUS T** Sanitizante a base de extractos de semillas de frutos cítricos con trazador orgánico

 **BIOCID FGA** Sanitizante orgánico a base de extractos naturales

 **BIOCID CITRUS PERLAS** Sanitizante en perlas a base de extractos de semillas de frutos cítricos

 **BIOCID LC** Sanitizante en perlas a base de extractos de semillas de frutos cítricos y ácido láctico

 **BIOCID RG** Agente antimicrobiano para agua de riego y de aplicación foliar a base de ácido peracético y peróxido de hidrógeno



DETERGENTES Y SANITIZANTES DE MANOS

- DERMOGEL ALCOHÓLICO** Antiséptico de acción inmediata base alcohólica en gel.
- DERMOGEL ALCOHÓLICO LQ** Antiséptico de acción inmediata base alcohólica líquido.
- DERMOQUAT FOM** Antiséptico instantáneo espumante con Cuaternarios de Amonio.
- DERMOGEL JABÓN ANTISÉPTICO** Antiséptico a base de PCMX.
- DERMOGEL CX** Antiséptico a base de Clorhexidina.
- DERMOGEL FOM CX** Antiséptico espumante con Clorhexidina.
- DERMOGEL ECO** Jabón para una limpieza profunda.
- DERMOGEL QUAT** Antiséptico de acción inmediata en gel con cuaternarios

CONTROL DE PLAGAS

- INSECTROL** Insecticida de acción residual.
- PIRETROL** Insecticida de seguridad.
- PIRETROL AQUA** Insecticida de seguridad base agua.
- PIRETROL BON** Insecticida de bajo olor y alta capacidad de nebulización.
- PIRETROL N** Insecticida de alta capacidad de nebulización.

SARRICIDAS Y DESINCRUSTANTES PARA BAÑOS

- DESINCRUSTOL 2** Sarricida y germicida líquido.
- KERT** Sarricida y germicida en gel.

ESPECIALIDADES

- ADITIV CIP** Aditivo para limpieza alcalina, por sistema CIP, COP y lavado de botellas.
- ADITIV FOM** Aditivo generador de espuma para limpiadores ácidos, alcalinos y neutros.
- BIODETT LT** Desengrasante sanitizante para bajas temperaturas.
- BIOSEPTIC** Tratamiento biológico para sanitarios portátiles.
- CERA FV 100** Cera para vegetales.
- CERA FV 200** Cera para vegetales base acuosa.
- CERA FV 300** Cera para vegetales de alta viscosidad.
- CERA FV 400** Cera para frutas y vegetales.
- CERA FV 500** Cera para frutas y vegetales.
- ENZY MAX** Tratamiento biológico integral.
- LB 500** Lubricante para bandas transportadoras de tablillas.
- LB 1000** Lubricante para rolas y gambreles.
- LB 1500** Grasa grado alimenticio.
- NEUTROLOR** Degradador de orina bio-enzimático.
- PRECO** Destapacaños.
- WC PLUS CANELA** Tratamiento químico para sanitarios portátiles.
- WC PLUS CEREZA** Tratamiento químico para sanitarios portátiles.
- TRATAMOP FG** Aceite para trapeadores y mops grado alimenticio.
- LIBER OX FG** Aflojatodo grado alimenticio.





CARR. TLAJOMULCO-SAN MIGUEL CUYUTLAN KM 9.5 #514
 TLAJOMULCO DE ZUNIGA, JALISCO, MEXICO, C.P. 45640
 ASISTENCIA@MAQUISA.COM WWW.MAQUISA.COM
 CONMUTADOR +52 (33) 3617-0702

 **maquisaweb**

