

# Contro i batteri, Jaminal Plus di Allegrini

Con "metodo Allegrini" è assicurato un risultato impeccabile, non solo in termini di pulizia e igiene

Alcuni recenti casi di contaminazioni batteriche in ambito alimentare hanno messo a dura prova le aziende produttrici. Le infezioni, non più così rare nel settore dell'industria alimentare, sono una minaccia sia per i produttori che per le tavole dei consumatori al punto che alcune rappresentano delle proprie MTA, malattie trasmissibili con gli alimenti. La rete di monitoraggio attiva per controllare le fonti alimentari consente di intervenire tempestivamente, attuando il ritiro dal mercato dei prodotti contaminati e attente verifiche sugli impianti produttivi. Tuttavia, la principale strategia per tutelare l'uomo e, ancor prima, le industrie alimentari è la manipolazione sicura degli alimenti in ambienti puliti e disinfettati, oltre all'adozione di buone pratiche d'igiene e ad un efficace controllo della temperatura, lungo tutta la filiera produttiva. Da Allegrini, azienda leader nel settore della detergenza professionale da oltre 70 anni, l'efficacia del prodotto **Jaminal Plus**, un detergente sanitizzante

inodore, concentrato e ad ampio spettro, che consente di ridurre sensibilmente la possibilità di contaminazioni batteriche. La formulazione a base di sali di ammonio quaternario è stata studiata appositamente per la pulizia e l'igienizzazione in una sola operazione delle superfici presenti nel settore alimentare ed è compatibile con qualsiasi materiale. Le sue numerose certificazioni lo confermano un prodotto valido: alla temperatura di 20°C e diluito al 4%, assicura un effetto battericida in 5 minuti, fungicida in 15 minuti, virucida in 30 minuti e sporicida in 30 minuti. Accanto all'offerta di una gamma specifica per ogni esigenza, Allegrini raccomanda di adottare il suo metodo, il "**Metodo Allegrini**", che assicura un risultato impeccabile, non solo in termini di pulizia e igiene. Infatti dopo un sopralluogo di un professionista esperto presso i locali di produzione, sarà possibile comprendere le necessità di ogni reparto e soddisfarle da tanti punti di vista: dall'efficacia dei



L'importanza del corretto utilizzo dei prodotti secondo il metodo Allegrini  
The importance of correctly using products according to the Allegrini method

prodotti al prezzo, inteso come "costo in uso", formulato sulla base di un'offerta attenta ad evitare gli sprechi. Con una corretta diluizione mediante impianti di dosaggio e sistemi di diluizione, Allegrini permette il monitoraggio dei consumi grazie all'ottimizzazione di imballi, di tempo e di risorse ed eccellenti risultati finali.



# Against bacteria, Jaminal Plus by Allegrini

With the "Allegrini method" an impeccable result, not only in terms of cleanliness and hygiene, is ensured

Recent cases of foodborne bacterial contamination have put the food industry to the test. Infections, which are no longer so rare in the food industry, are a threat both to producers and to consumer, to the point that some of them represent FD, diseases that can be transmitted through food. The active monitoring network to control food supplies allows timely intervention, implementing the withdrawal from the market of contaminated products and careful checks on production plants. However, the main strategy to protect man and,

even before, the food industries is the safe handling of food in clean and disinfected environments, as well as the adoption of good hygiene practices and effective temperature control, throughout the production chain. From Allegrini, a leading company in the field of professional detergents for over 70 years, the effectiveness of the product **Jaminal Plus**, an odourless, concentrated and wide-range sanitizing detergent, which allows to significantly reduce the possibility of bacterial contamination. The formulation based on quaternary ammonium salt has been specifically made for cleaning and sanitizing the food industry surfaces in a single operation and is compatible with any material. Its numerous certifications confirm it as a valid product: at a temperature of 20°C and diluted with 4%, it ensures a bactericidal effect in 5 minutes,

fungicide effect in 15 minutes, virucide effect in 30 minutes and sporicide effect in 30 minutes. In addition to offering a specific range for every need, Allegrini recommends adopting its method, the "**Allegrini Method**", which ensures an impeccable result, not only in terms of cleanliness and hygiene. In fact after an inspection of the production plants by an expert technician, it will be possible to understand the needs of each area and fulfil them from many points of view: from the effectiveness of the products to the price, in the sense of "cost in use", formulated on the basis of an offer that is careful to avoid waste. With a correct dilution through dosing and dilution systems, Allegrini allows the monitoring of consumption thanks to the optimization of packaging, time and resources and excellent final results.



## PULIZIA E IGIENIZZAZIONE IN UNA SOLA OPERAZIONE



...E UN COSTO IN USO VERAMENTE BASSO!



DA OLTRE 70 ANNI PULIZIA, IGIENE E QUALITÀ  
CON IL METODO ALLEGRINI

-   
SOPRALLUOGO & REPORT
-   
FORNITURA DI PRODOTTI
-   
INSTALLAZIONE SISTEMI DI DOSAGGIO
-   
FORMAZIONE
-   
ASSISTENZA TECNICA

