kersia
INVENTING A FOOD SAFE WORLD

FICHA TÉCNICA DE SERVICIO

CIRCUITS

MONITORIZACIÓN DEL SISTEMA CIP

Valide que una estación CIP cumple todos los requisitos previos y que todos los parámetros CIP se ajustan a los valores de consigna requeridos

Obtenga un documento para validar el proceso CIP con sus auditores

Defina una trayectoria de mejora

Lista de comprobación que debe completarse en función de criterios técnicos (oficina) y operativos (sobre terreno). De 2 a 4 horas, dependiendo del CIP

Le permite obtener una evaluación del cumplimiento de cada uno de los principales criterios de control del CIP

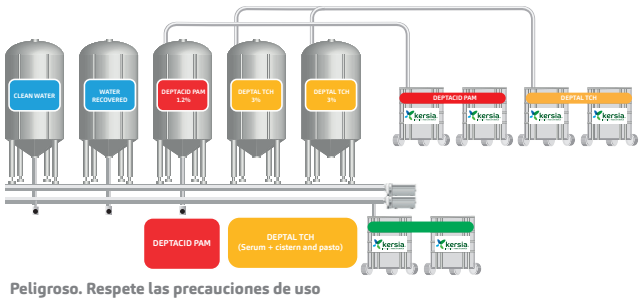
Prerrequisitos

- Recopilación de información del CIP sobre el terreno y en la documentación existente (documentos de registro, etc.).
- Necesidad de la presencia y del apoyo de una persona interna en la organización que conozca bien el sistema CIP y sus procesos automatizados.

MONITORIZACIÓN DEL SISTEMA CIP

Supervisión de los parámetros del CIP de todos los circuitos cerrados, incluidos los procesos de evaporador, pasteurizador, esterilizador y tanques estériles, así como los sistemas de filtración por membrana y de otro tipo, y freidoras industriales.

Este diagnóstico se utiliza para determinar si la receta y la estación CIP son capaces de limpiar



Peligroso. Respete las precauciones de uso

Ejemplo de protocolo estándar

PARÁMETROS CONTROLADOS
Temperatura de las soluciones
Concentración de las soluciones
Controles automáticos
Caudales
Evaluación de las capacidades de los lotes
CIP de drenaje/autolimpieza
Gestión de alarmas
Ubicación de los sensores
Metrología
Desinfección

www.kersia-group.com
kersiaiberica@kersia-group.com