

DikenTM

INTERNATIONAL

EMPRESA CERTIFICADA POR



SOLUCIONES DE INOCUIDAD PARA LA INDUSTRIA DEL PESCADOS Y MARISCOS

Escanea este código
para ver Video



O visita:
www.youtube.com/dikeninternational



LÍNEA PARA LA INDUSTRIA DE PESCADOS Y MARISCOS

SOLUCIONES

INDUSTRIA DEL PESCADOS Y MARISCOS



DIKEN International Empresa de clase mundial, fundada en 1989 tiene la misión de brindar soluciones integrales y productivas de higiene, seguridad y mantenimiento a la industria mundial, esto mediante una amplia gama de productos químicos y equipos especializados, integrados a un soporte técnico y de asesoría profesional.

NUESTRA PLANTA



Nuestra planta ubicada en el noreste del país cuenta con centro productor y almacén.
Superficie Total: 48,000 m².
Construcción: 30,000 m².

COBERTURA



Servicio nacional de abastecimiento a través de 29 sucursales de servicio y venta. También contamos con servicio en Estados Unidos, Centroamérica y Sudamérica.

DIKEN

DETERGENTES Y SANITIZANTES



- Limpiadores detergentes espumantes: ácidos, alcalinos y neutros.
- Limpiadores sin espuma: ácidos alcalinos y neutros.
- Sanitizantes generales.
- Sanitizantes para contacto directo con alimentos.
- Jabones antibacteriales para manos.
- Sistemas de lavandería industrial.
- Tratamiento drenajes.
- Limpieza de cuartos fríos.
- Lubricantes grado alimenticio.
- Especialidades.

VARIEDAD DE EQUIPOS Y ACCESORIOS



UNIFORMES

SEGURIDAD
PERSONALHIGIENE Y
MANTENIMIENTOMANEJO DE
MATERIALESEQUIPOS DE
MANTENIMIENTO
Y OPERACIÓN
EN PLANTA

CUCHILLERÍA

TERMÓMETROS

PROCESOS

Amplia variedad de opciones de equipos y suministros para seleccionar su mejor alternativa en sistemas de inocuidad, seguridad y control de procesos. Contamos con distribuciones máster y exclusivas en México.

Todas nuestras líneas son diseñadas bajo requerimientos sanitarios para procesos alimentarios y cumplen con normas de higiene y protección ambiental.



Diken International somos una empresa re certificada en el sistema de calidad SQF Nivel 2 categoría 33. (Fabricación de sustancias químicas, agrícolas y asistentes para el procesamiento de alimentos), nivel acreditado por la GFSI (Global Food Safety Initiative).

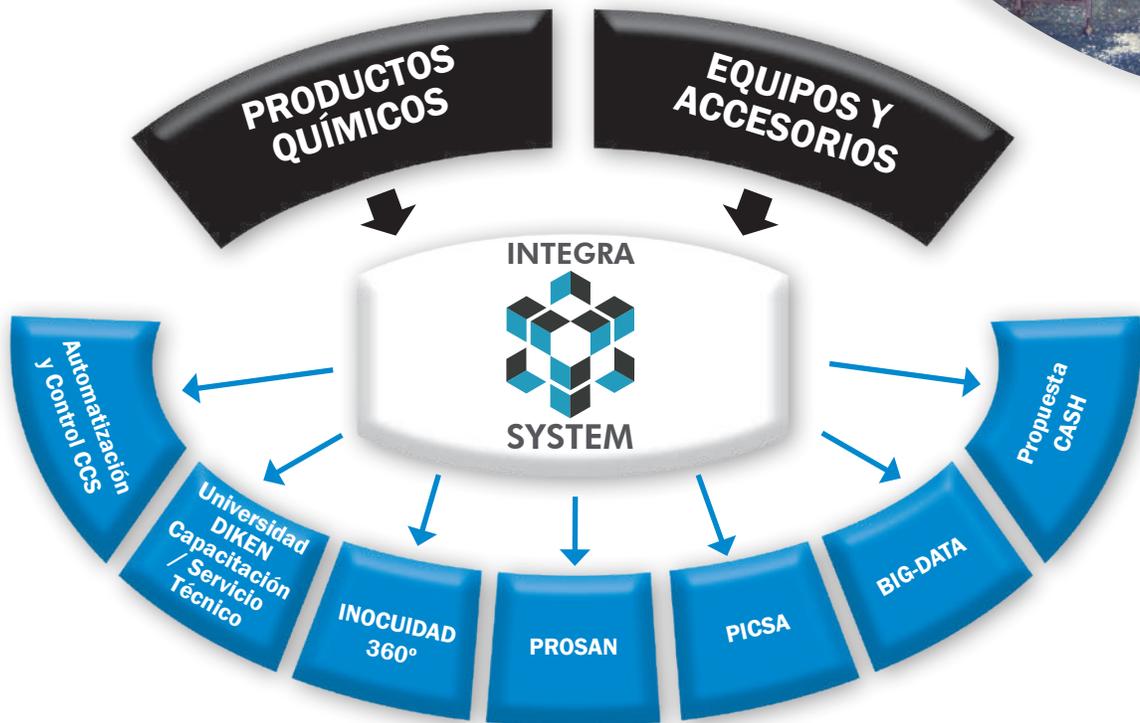


REGISTROS Y APROBACIONES



PORTAFOLIO DE PRODUCTOS

ELEMENTOS DE VALOR



Nuestro VALOR AGREGADO esta alineado a sistemas de calidad SQF, BRC, FSSC 22000 e ISO 22000

SOLUCIONES PARA LA INDUSTRIA DEL PESCADOS Y MARISCOS

SOLUCIONES INDUSTRIA DE PESCADOS Y MARISCOS

ETAPA DE PESCA

- AGUAS ABIERTAS.
 1. Potabilización de hielo para almacenamiento en barcos.
 2. Limpieza y desinfección de cuartos de eviscerado, descamado y descabezado.
 3. Limpieza y desinfección de herramientas de corte y descamado.
 4. Control sanitario de manos y uniformes personal operario.
 5. Control de contaminación en el producto (control de autólisis, oxidación y descomposición bacteriana).
- EN GRANJAS ACUÍCOLAS.
 1. Desinfección y control de patógenos en estanques.
 2. Tratamiento de agua potable.
 3. Control de aguas residuales.
 4. Control sanitario de manos y uniformes de personal operario.
 5. Control de limpieza y desinfección de utensilios de pesca.
 6. Limpieza continua de cajas o cestas de transporte de pescado.

Equipos espumadores y dosificadores que le ayudarán a maximizar el rendimiento de nuestros productos químicos y facilitar su aplicación.

Gráficos visuales que apoyan los programas de capacitación sanitaria.

ETAPA DE PROCESO

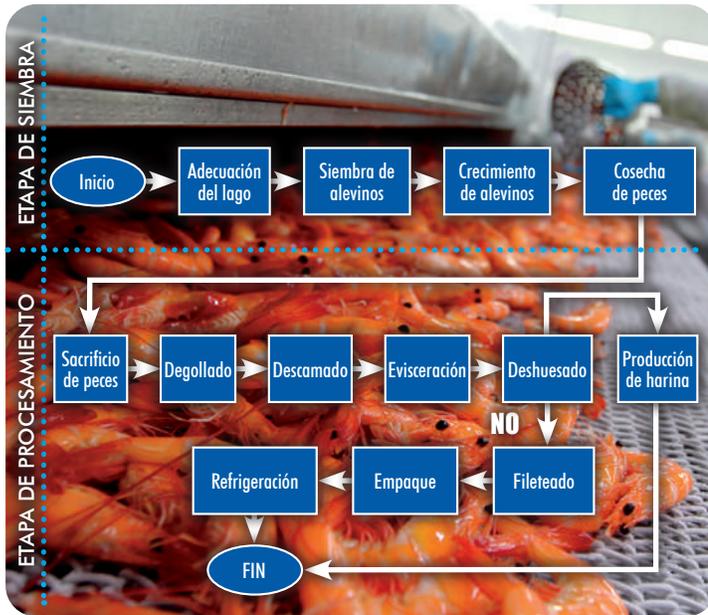
- Control de manos y guantes de personal que ingresa a proceso.
- Control de limpieza y desinfección de calzado.
- Control de limpieza en utensilios de corte.
- Limpieza y sanitización de pilas de lavado y selección.
- Limpieza y desinfección de mesas y equipos de proceso y corte.
- Limpieza de hornos de cocimiento y secadores.
- Limpieza de autoclaves y esterilizadores.
- Limpieza exterior de latas de envasado.
- Limpieza correctiva de óxido y sarro.
- Control de *Listeria monocytogenes* en pisos y drenajes.
- Lubricación de equipos de proceso.
- Limpiezas automáticas de cajas y canastillas.
- Limpieza y desinfección de drenajes.
- Limpiezas de tanques de aceite.
- Limpiezas de plantas de rendimiento y harinas.
- Control de malos olores.

ETAPA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN

- Sanitización directa hacia pescados y mariscos.
- Limpieza y desinfección de cámaras de congelación.
- Limpieza y desinfección de difusores.
- Control de *Listeria monocytogenes* en pisos y drenajes.



GUÍA PRÁCTICA DE PRODUCTOS RECOMENDADOS PARA PESCADOS Y MARISCOS



ETAPA DE PESCA	
SOLUCIÓN	PRODUCTO
AGUAS ABIERTAS	
Potabilización de hielo para almacenamiento en barcos	SANI-CHLOR 12 SUPER CHLOR 65 DIOXY-SAN NEW GENERATION
Limpieza y desinfección de cuartos de eviscerado, descamado y descabezado	LK-CHLOR LK-PLUS CLQR ACITEC-100 FOAM BRITE DOUBLE QUAT TITÁN 15% PLUS
Limpieza y desinfección de herramientas de corte y descamado	NEUTRA KLEEN LN-300
Control sanitario de manos y uniformes personal operario	DERMA SAN PREMIUM RED DERMA SOAP A-B GEL ANTI-BAC LK-KLEEN LAUNDRY PRE-FIX SANI-CHLOR 12
Control de contaminación en el producto (control de autólisis, oxidación y descomposición bacteriana).	CITROSAN TITÁN 15% PLUS DIOXY-SAN
EN GRANJAS ACUÍCOLAS	
Desinfección y control de patógenos en estanques	GLUTA-QUAT PENTA QUAT
Tratamiento de agua potable	SUPER CHLOR 65
Control de aguas residuales	FAT ENZYME SANI-CHLOR 12
Control sanitario de manos y uniformes de personal operario	DERMA SAN GEL ANTI-BAC PREMIUM RED LK-KLEEN LAUNDRY PRE-FIX SANI-CHLOR 12 LK-CHLOR
Control de limpieza y desinfección de utensilios de pesca	LK-PLUS CLQR ACITEC-100 FOAM BRITE DOUBLE QUAT TITÁN 15% PLUS
Limpieza continua de cajas o cestas de transporte de pescado	KLEEN CONTINIUS SANI-CIP II B

ETAPA DE PROCESO	
SOLUCIÓN	PRODUCTO
Control de manos y guantes de personal que ingresa a proceso	DERMA SAN PREMIUM RED GEL ANTI-BAC
Control de limpieza y desinfección de calzado	LK-ECONOCHLOR DOUBLE QUAT SANI-CHLOR 12
Control de limpieza en utensilios de corte	LN-QUAT CITROSAN LK-CHLOR
Limpieza y sanitización de pilas de lavado y selección	SANI FOAM-SHINE PENTA QUAT LK-CHLOR LK-POWDER
Limpieza y desinfección de mesas y equipos de proceso y corte	LK-PLUS CLQR FOAM BRITE PENTA QUAT TITÁN 15% PLUS TORNADO
Limpieza de hornos de cocimiento y secadores	LK-MAX LACTY-CIP I LACTY-CIP II RUSTEK
Limpieza de autoclaves y esterilizadores	LACTY-CIP II SANI-CIP II B PREMIUM LUB
Limpieza exterior de latas de envasado	ALCOHOL SOLUTION SURFA CIP
Limpieza correctiva de óxido y sarro	ACITEC-100 LACTY-CIP II LK-POWDER
Control de <i>Listeria monocytogenes</i> en pisos y drenajes	POWDER QUAT A/S SEWER QUAT DESTROYER SISTEMA LYSTER QUAT
Lubricación de equipos de proceso	PREMIUM LUB LUBRIPLATE
Limpiezas automáticas de cajas y canastillas	KLEEN CONTINIUS
Limpieza y desinfección de drenajes	DESTROYER DEO-DORIX SISTEMA LYSTER QUAT SEWER QUAT
Limpiezas de tanques de aceite	LK-POWDER TORNADO LACTY-CIP I
Limpiezas de plantas de rendimiento y harinas	LK-POWDER LK-MAX
Control de malos olores	ODOR KILL

ETAPA DE ALMACENAMIENTO Y CONSERVACIÓN	
SOLUCIÓN	PRODUCTO
Sanitización directa hacia pescados y mariscos	CITROSAN TITÁN 15% PLUS DIOXY-SAN
Limpieza y desinfección de cámaras de congelación	OXY-SAN FREEZE KLEEN PENTA QUAT ALCOHOL SOLUTION
Limpieza y desinfección de difusores	ALUMI-CLEAN SAFETY GEL AIR QUAT PENTA QUAT LK-POWDER
Control de <i>Listeria monocytogenes</i> en pisos y drenajes	POWDER QUAT A/S SEWER QUAT DESTROYER SISTEMA LYSTER QUAT



Universidad Diken
Soluciones de Capacitación y Entrenamiento

DIPLOMADOS DE CAPACITACIÓN

Programas evolutivos en formato escolar para el mejor aprendizaje del personal



REGISTRO
DME970616PX8-0013

DIPLOMADO ELEMENTAL (otorga el título: TÉCNICO EN PRODUCTOS QUÍMICOS DIKEN)

MÓDULO I: SEGURIDAD EN PRODUCTOS QUÍMICOS DIKEN

TEMA	TIEMPO
Documentación Técnica de Productos Químicos Diken	(30 min.)
Almacenaje Seguro de Productos Químicos Diken	(30 min.)
Aplicación Segura de Productos Químicos Diken	(30 min.)
Película de Seguridad de Productos Químicos Diken	(30 min.)

MÓDULO II: GENERALIDADES EN PRODUCTOS QUÍMICOS DIKEN

TEMA	TIEMPO
Uso de Productos Químicos Diken	(30 min.)

DIPLOMADO PROFESIONAL (otorga el título: TÉCNICO JUNIOR DIKEN EN HIGIENE)

MÓDULO IV: MICROBIOLOGÍA DE LOS ALIMENTOS I

TEMA	TIEMPO
El Mundo de las Bacterias	(30 min.)

MÓDULO V: BPM

TEMA	TIEMPO
Hábitos Sanitarios para el Personal de Producción	(40 min.)

MÓDULO VI: POES

TEMA	TIEMPO
Lavado y Desinfectado de Áreas Generales de Planta	(60 min.)
Aduana Sanitaria	(60 min.)
Lavado y Desinfectado de Bandas Transportadoras	(45 min.)
POES Operativos	(30 min.)
Faenas Genéricas (Pisos, Baños, Vehículos)	(60 min.)
Faenas Específicas (Difusores, Cámaras de Congelación)	(30 min.)
Lavado de Cestas Plásticas	(30 min.)
Tratamiento de Drenajes de Planta	(60 min.)

SISTEMAS DE AUTOMATIZACIÓN



CCS by **Diken**
INTERNATIONAL MEXICO
CLEANING CONTROL SYSTEM

Diseño extra resistente con acabado sanitario. Variedad de sistema y diseño a la medida. Solicite visita de diagnóstico a nuestro departamento de ingeniería CCS.

- Equipos Sanitizantes.
- Equipos Espumadores.
- Equipos para Drenajes.
- Sistemas Centrales para Espuma y Sanitizado.
- Dosificadores Remotos y Automatizados.

Ventajas

- Optimización de químicos al 100%.
- Ahorro de tiempo (horas hombre o personal).
- Disminución de riesgos al personal por manejo de productos concentrados.
- Mayor eficiencia en los operativos de saneamiento.

RED DE DISTRIBUCIÓN Y SERVICIO

COBERTURA INTERNACIONAL

- U.S.A.
- MÉXICO
- GUATEMALA
- BELICE
- HONDURAS
- EL SALVADOR
- NICARAGUA
- COSTA RICA
- PANAMÁ
- COLOMBIA
- ECUADOR
- CHILE



OFICINA USA
DIKEN INTERNATIONAL INC.

2940 Wesley Way
Richland Hills, TX 76118
Tel: 817 284 3388
Fax: 817 284 4433
sales@dikeninternational.com
1-888-40-DIKEN (34536)

OFICINA CORPORATIVA
DE MÉXICO

Av. Industria Aeroespacial # 2900
Parque Industrial Saltillo-Ramos Arizpe
Tercera Etapa Ramos Arizpe, Coah.
Conmutador: 01 (344) 866 95 20



"Soluciones *integrales*
para su empresa"

• Higiene • Seguridad • Mantenimiento • Manejo de Alimentos • Manejo de Materiales

