



Sistema HACCP

Per la salvaguardia da contaminazioni esterne, dovute a fattori patogeni o incidenti durante la lavorazione dei cibi, nei piani di **sicurezza alimentare** si delinea sempre più frequentemente il programma **CODICE COLORE**, parte integrante del sistema HACCP.

L'obiettivo principale del Codice Colore è quello di assicurare la **massima igiene** e sicurezza nei vari reparti di lavorazione, suddividendoli ciascuno con un differente colore da associare a tutti gli strumenti utilizzati nel suddetto reparto, riducendo al **minimo** il **rischio** di **contaminazione** incrociata.

Le **aziende** che applicano i programmi di **codice colore** hanno riscontrato i seguenti **vantaggi**:

1. riduzione del rischio di contaminazione incrociata dei prodotti, causata da agenti patogeni o da allergeni;
2. maggiore tracciabilità degli strumenti di lavoro;
3. facilmente comprensibile da tutti i lavoratori.



Profix Panno Rosso



Panno Rosso Cod. 066 908

- Grammatura 75 gr/m²
- 100% Viscosa
- 32x36 cm dimensione
- 32 panni per confezione

Il panno indicato per la pulizia e l'igiene di WC, bidet, urinatori, ecc.



INDUSTRIE CELTEX

Profix Panno Giallo



Panno Giallo Cod. 066 885

- Grammatura 75 gr/m²
- 100% Viscosa
- 32x36 cm dimensione
- 32 panni per confezione

Il panno specifico per pulire degli arredi bagno, quali lavabi, rubinetti, docce, piastrelle, vasche, specchi e mobili.



INDUSTRIE CELTEX

Profix Panno Blu



Panno Blu Cod. 066 922

- Grammatura 75 gr/m²
- 100% Viscosa
- 32x36 cm dimensione
- 32 panni per confezione

Il panno idoneo a igienizzare le superfici lucide, quali specchi, vetri, lampadari e arredi in generale.



INDUSTRIE CELTEX

Profix Panno Verde



Panno Verde Cod. 066 946

- Grammatura 75 gr/m²**
- 100% Viscosa**
- 32x36 cm dimensione**
- 32 panni per confezione**

**Il panno adatto alla pulizia delle superfici nelle cucine e nelle mense,
ad esclusione dei pavimenti.**



INDUSTRIE CELTEX