

Bio-Degradable Products
for
Food Industries
by



Micro-Nice[®] for food industry

Micro-Nice[®] Bio 3 Mex

Micro-Nice[®] Bio Clean & Clear



- **Vegetable**
- **Fried Snack**
- **Uncooked Food**
- **Frozen Food**
- **Instant Food**
- **Fruit Juice**



Micro-Nice® Bio 3 Mex

ชื่อผลิตภัณฑ์ MICRO-NICE® BIO 3 MEX - F

Washing food contact surface and vegetable

ไมโคร-ไนซ์ ไบโอะ 3 เมกซ์ เอฟ

การใช้งาน ล้างทำความสะอาดอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหารและผัก

- คุณสมบัติ
1. ล้างทำความสะอาดสิ่งสกปรก, บนพื้นผิวของอุปกรณ์ที่สัมผัสกับอาหาร สิ่งสกปรก และสารเคมีที่ติดอยู่กับผักและผลไม้
 2. ไม่ทำปฏิกิริยากับ สีส, ปูน, กระจก, กระจก และ ชิ้นส่วนยาง
 3. ปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติงาน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
 4. ย่อยสลายได้ในธรรมชาติ 96%

- วิธีใช้
1. ใช้ผลิตภัณฑ์ผสม กับน้ำ ในอัตราส่วน 1 ต่อ 1-5 %
 2. นำผักและผลไม้แช่ทิ้งไว้สักครู่ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของการทำความสะอาด
 3. ล้างออกด้วยน้ำสะอาดและ ทำให้แห้ง

Micro-Nice® Bio Clean & Clear

ชื่อผลิตภัณฑ์ MICRO-NICE® BIO CLEAN & CLEAR

ไมโคร-ไนซ์ ไบโอะ คลีน แอนด์ เคลียร์

การใช้งาน ล้างทำความสะอาดเครื่องแก้ว, ภาชนะ, เครื่องครัว และอุปกรณ์ครัว

สายการผลิต (Conveyor) ในอุตสาหกรรมอาหาร

- คุณสมบัติ
1. ล้างคราบอาหาร, ไขมัน และ สิ่งสกปรก สลายกลิ่นที่ติดอยู่บนภาชนะ
 2. ไม่ทำปฏิกิริยากับ โลหะ, สีส, ปูน, กระจก และ ชิ้นส่วนยาง
 3. ปลอดภัยต่อผู้ปฏิบัติงาน และเป็นมิตรต่อสิ่งแวดล้อม
 4. ย่อยสลายได้ในธรรมชาติไม่น้อยกว่า 90%

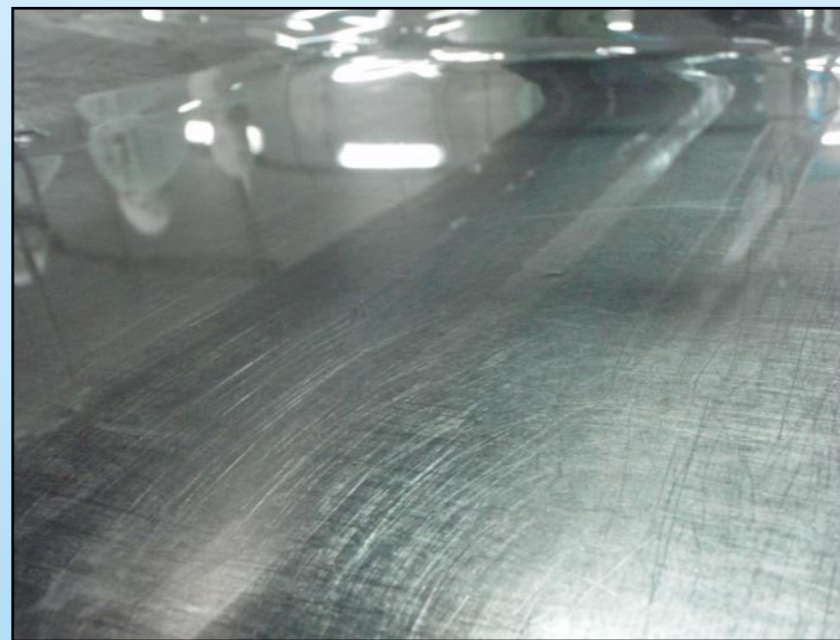
- วิธีใช้
1. ใช้ผลิตภัณฑ์ผสม กับน้ำ ในอัตราส่วน 1 ต่อ 5-10
 2. เช็ดถู หรือ จัดเบาๆ บริเวณ ที่ต้องการ อาจจะใช้ไม้สักครู่ เพื่อเพิ่มประสิทธิภาพของการทำความสะอาด พื้นผิวมันๆ
 3. ล้างออกด้วยน้ำเปล่า แล้วผึ่งภาชนะให้แห้ง

MICRO-NICE[®] BIO CLEAN & CLEAR

- **USAGE :** Clean glassware, kitchen utensils and conveyor system in food processing area.
- **INDICATIONS:**
 - Clean food stain, grease and dirt. Get rid of foul odor that adheres on utensils.
 - Non corrode to metal, paintwork, plastered surface, tiles, glass and rubber parts. Can be used with dish washer.
 - Safe to use and environmentally friendly.
- **DIRECTIONS:**
 - Mix with clean water at the ratio of 1: 5-10.
 - Spray, wipe the required areas and wait for cleaning action awhile.
 - Wash down with clean water and leave dry.

MICRO-NICE[®] BIO CLEAN & CLEAR (F)

- **Case example:** Cleaning frozen shrimp conveyor belt



MICRO-NICE[®] Product : Well-Clean the surface, no need to sterilized by Chlorine.

Technogreen

up



งานล้าง Line ผลิตกุ้งส่งออก

ด้วย

ผลิตภัณฑ์ Biodegradable

โดย

บริษัท เทคโนโลยีน้ำ จำกัด



Detail of Process

Line กุ้งดิบ

1. สายพานตัดหัว
2. สายพานเครื่องคัดขนาด
3. ตะแกรงสแตนเลสเรียงกุ้งต้ม
4. ตะกร้าสำหรับใส่กุ้ง
5. แพนพลาสติกเรียงกุ้งก่อนต้ม
6. เครื่องต้ม (เตาต้มกุ้ง) STM 3

Line กุ้งสุก

1. สายพานปกกแต่งกุ้งต้มสุก
2. สายพานเรียงกุ้งต้มสุก
3. สายพานโซ่ของอ่าง
Cooling
และอ่าง Cooling

Line กึ่งดียบ : 1. สายพานตัดหัว

ฉีดล้างด้วย **Micro-Nice[®] Bio 3 Mex** อัตราส่วน 1:5 (ใช้เครื่องฉีด Foam และขัด)



Line กึ่งดิบ : 1. สายพานตัดหัว

ความสะอาดของสายพานและพื้นผิวหลังการล้าง

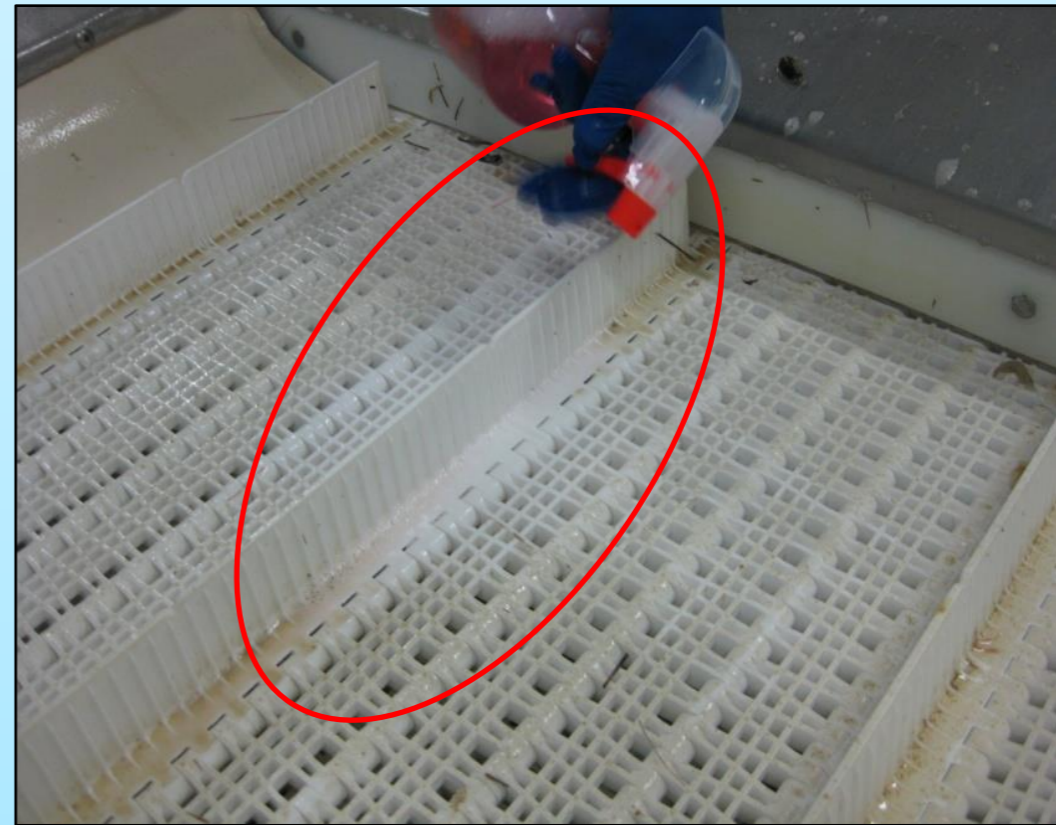
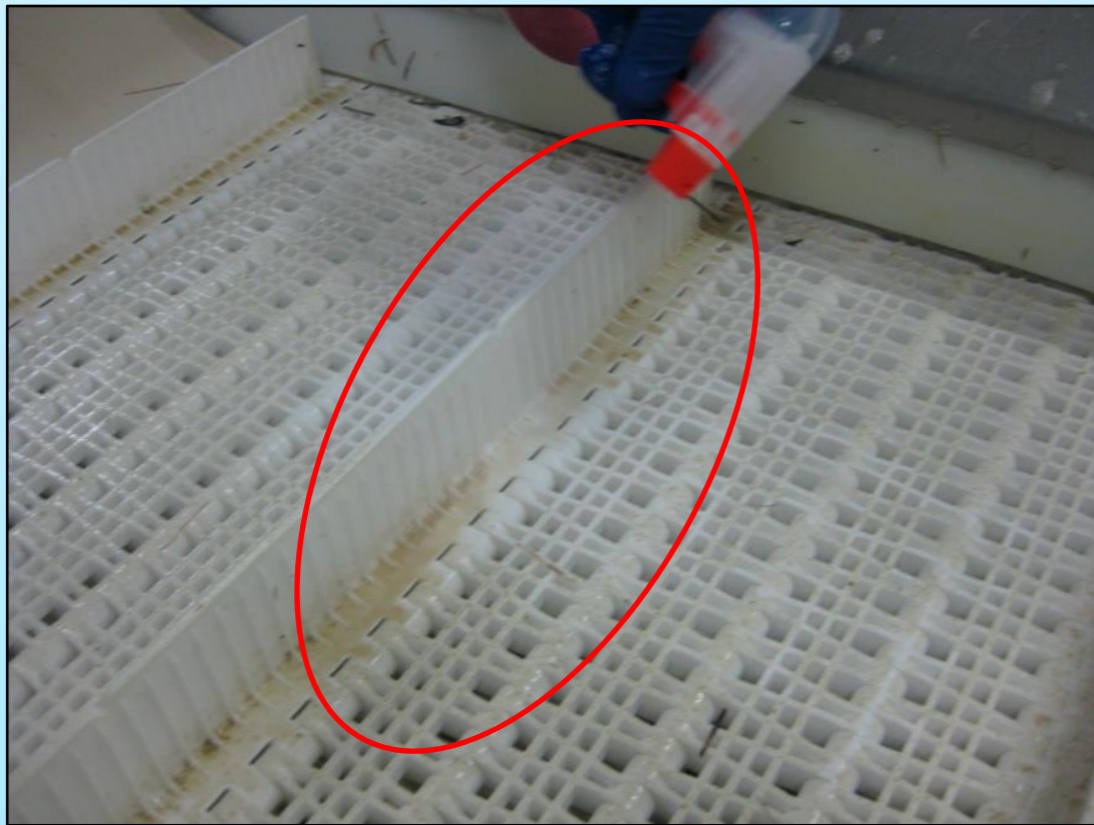


Line กุ้งดิบ : 2. สายพานเครื่องคัดขนาด

ฉีดล้างด้วย **Micro-Nice® Bio 3 Mex**

อัตราส่วน 1:5

ฉีดด้วย Foggy คราบสกปรกก็สามารถล้างออกได้อย่างง่าย



Line กึ่งดิบ : 2. สายพานเครื่องคัด ขนาด

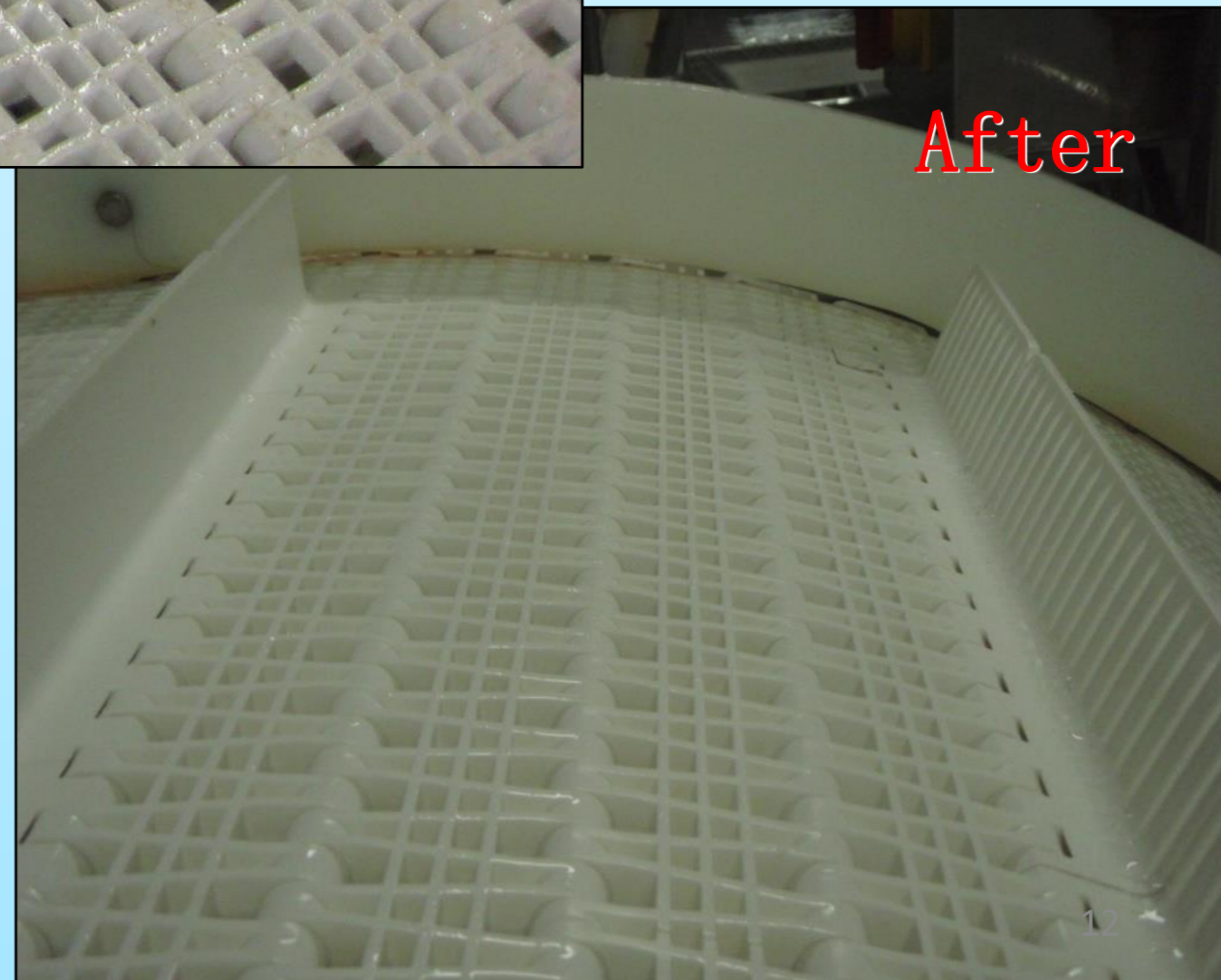
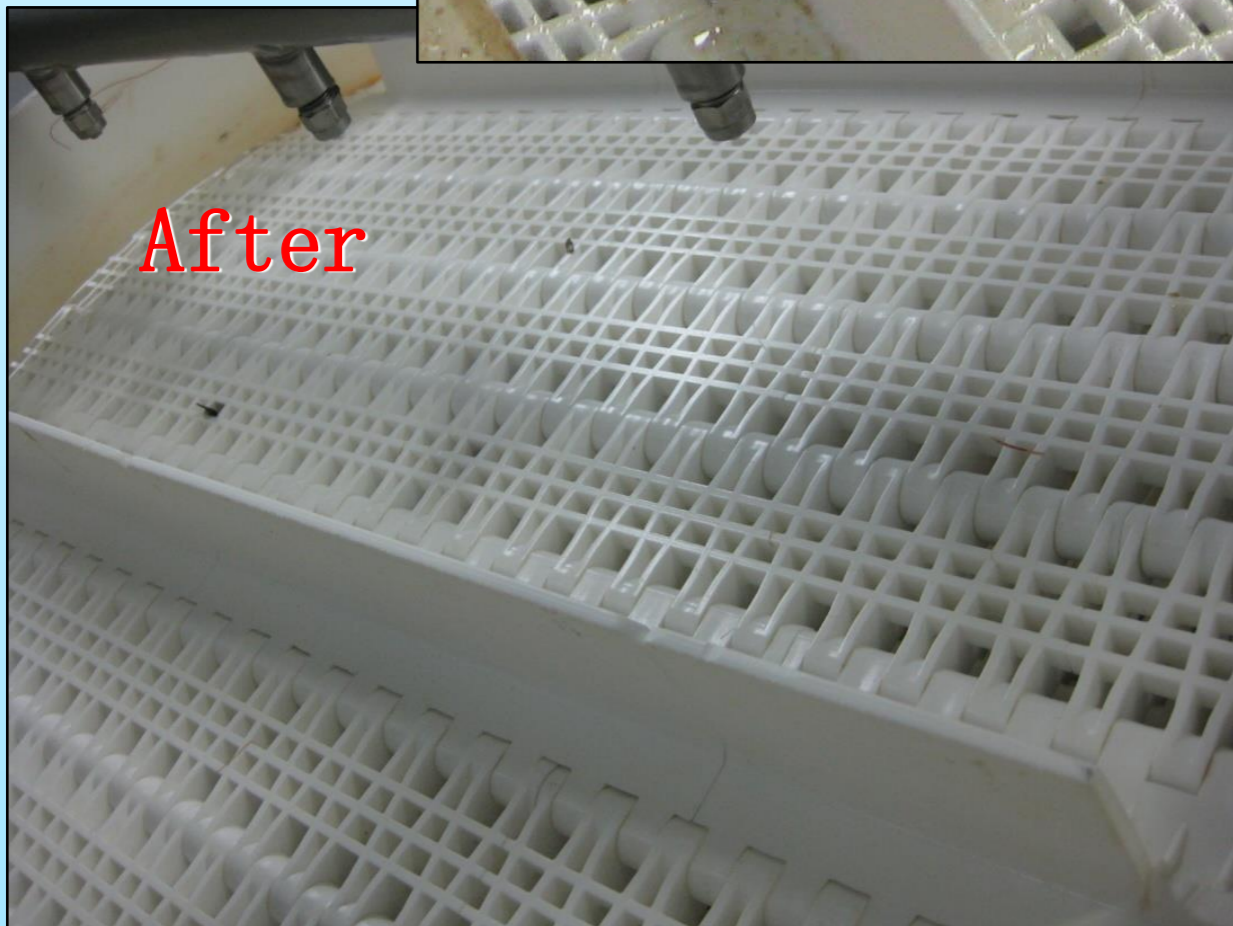
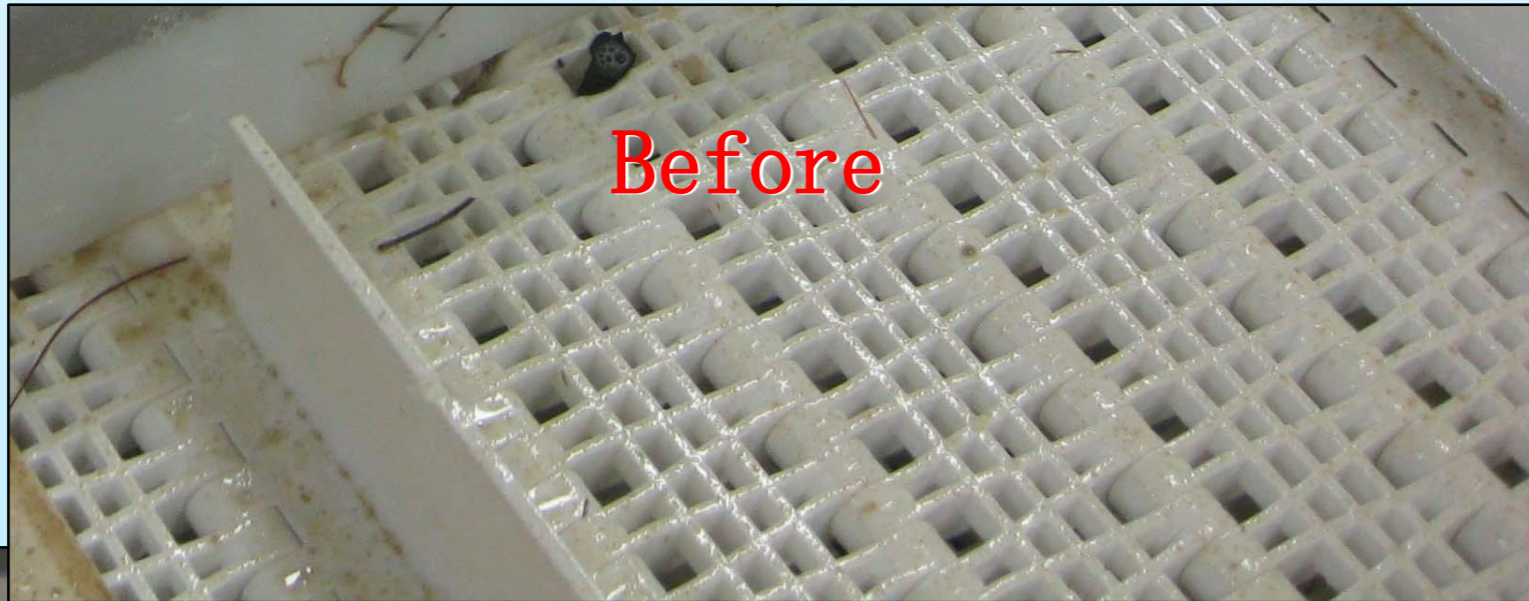
ฉีด Foam แล้ว

ใช้แปรงขัด

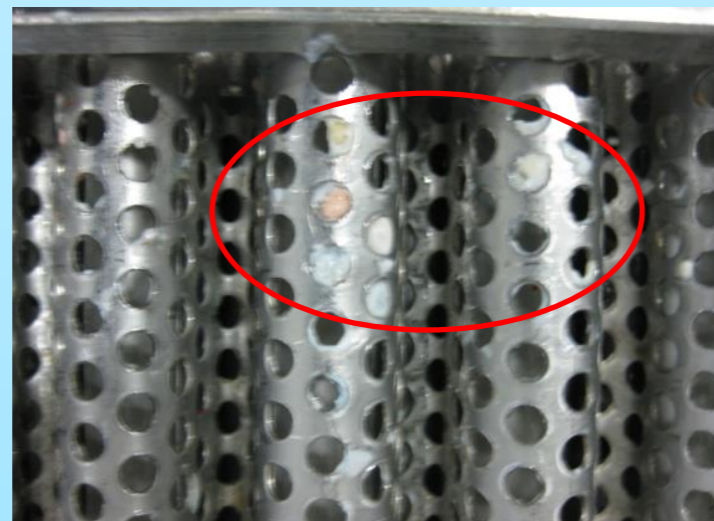
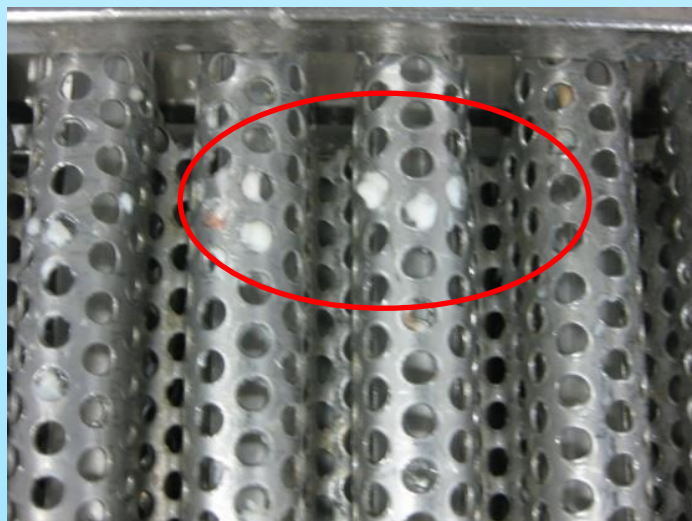


Line กุ้งดิบ : 2. สายพานเครื่องคัดขนาด

ความสะอาดของสายพานและพื้นผิวหลังการล้าง



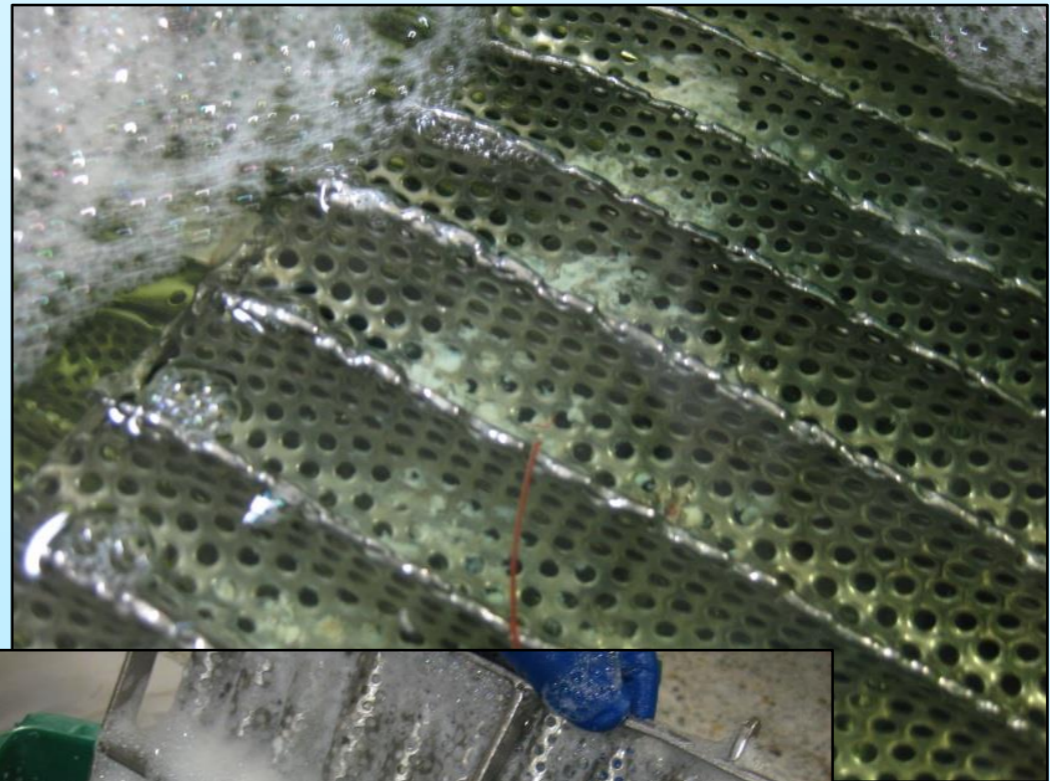
Line กุ้งดิบ:3. ตะแกรงสแตนเลสเรียงกุ้ง ต้ม



มีคราบมันกุ้งที่ทำให้ความสะอาดยาก

Line กุ้งดิบ: 3. ตะแกรงสแตนเลสเรียงกุ้ง ต้ม

แช่และล้างด้วย **Micro-Nice® Bio Clean & Clear** อัตราส่วน 1:10



Line กิ่งดิบ: 4. ตะกร้าสำหรับใส่กิ่ง และ

5. แพนพลาสติกเรียงกิ่งก่อนต้ม

แช่และล้างด้วย **Micro-Nice[®] Bio Clean & Clear** เมื่อ
ล้างแล้วพบว่าเศษกิ่งและเศษมันกิ่งหลุดออกมาจาก



Line กุ้งดิบ: 6. เครื่องต้ม (เตาต้ม กุ้ง)

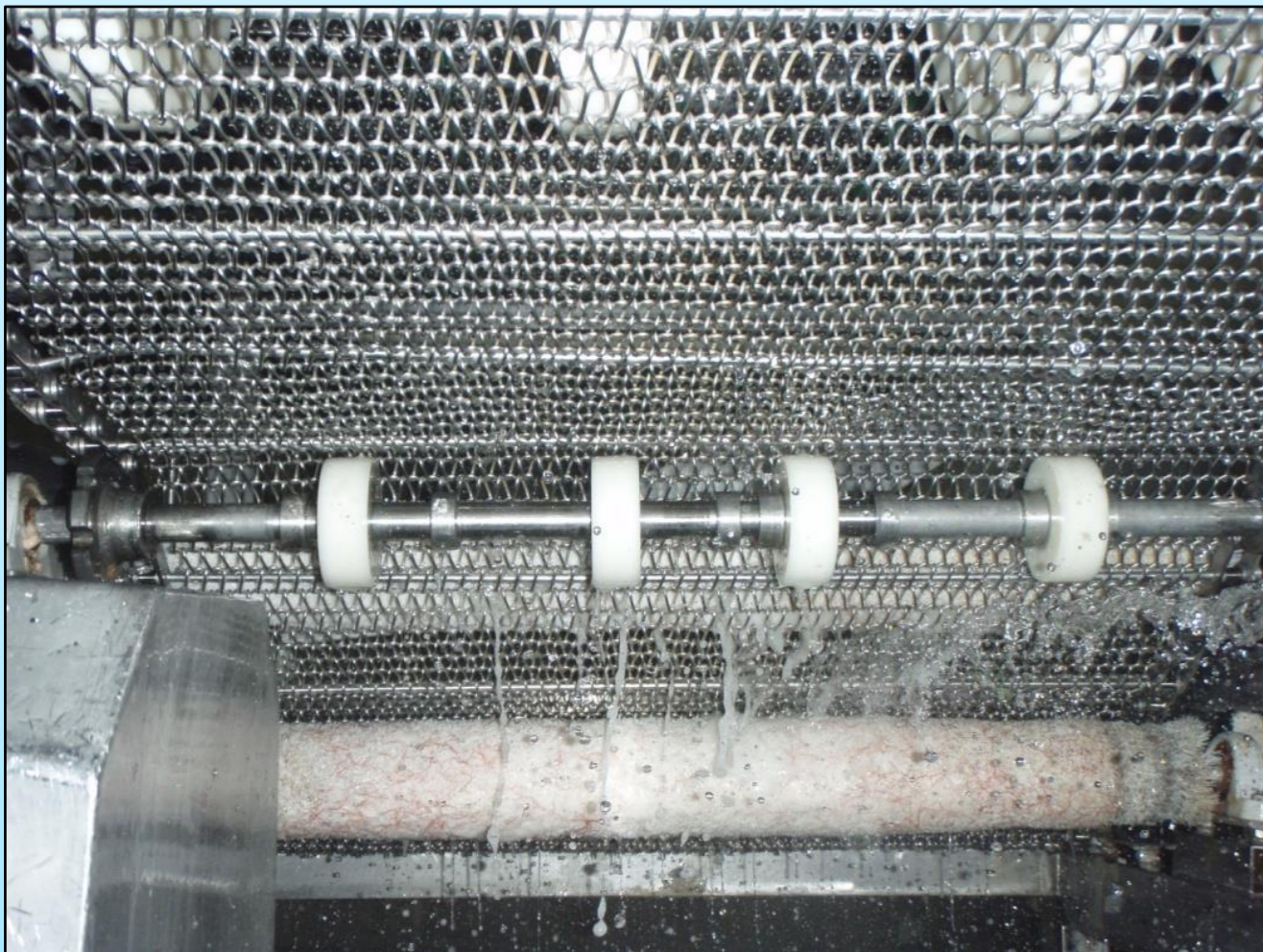
ล้างด้วย **Micro-Nice[®] Bio 3 Mex** อัตราส่วน 1:10



คราบมันกุ้งสะสมใต้สายพานตะแกรงเครื่องต้ม

Line กุ้งดิบ: 6. เครื่องต้ม (เตาต้ม กุ้ง)

คราบไขมันอ่อนตัวละลายออกจากพื้นผิว และตะไครงเครื่องต้มสะอาดหลังการล้าง



Line กึ่งสก: 1. สายพานปกอกแต่งกึ่ง ต้มสก

ฉีดล้างด้วย **Micro-Nice® Bio Clean & Clear**

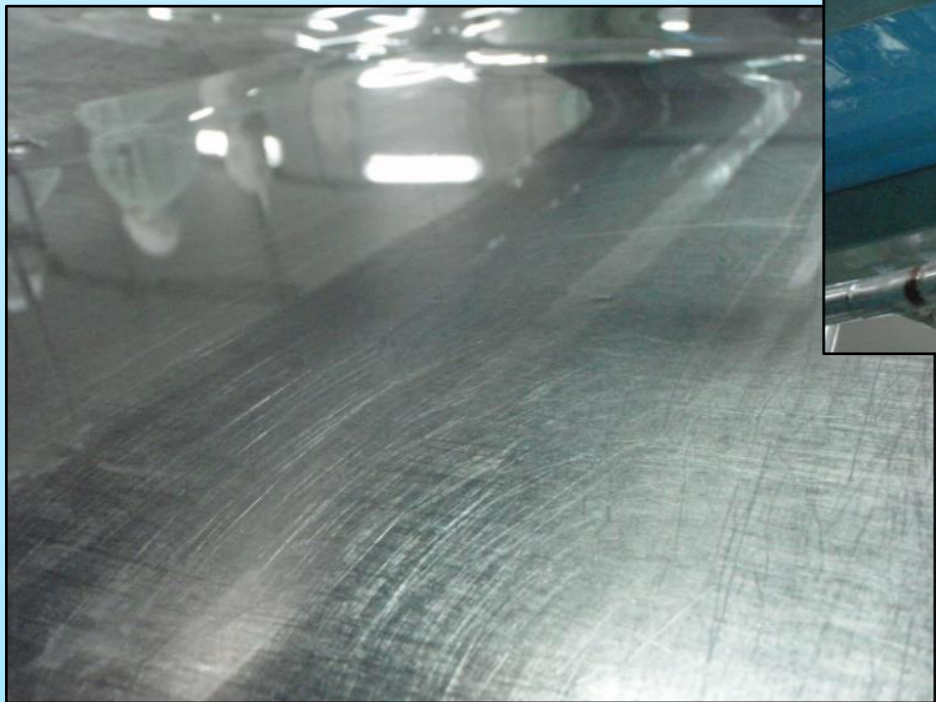
อัตราส่วน1:10 (ใช้เครื่องฉีดFoamและแปรงขัด)



Line กึ่งสก: 1. สายพานปกอกแต่งกึ่ง ต้มสุก

พื้นผิวหลังจากการล้างด้วย

Micro-Nice® Bio Clean & Clear



Line กุ้งสุก: 2. สายพานเรียงกุ้ง

ต้มสุก

ล้างด้วย **Micro-Nice[®] Bio 3 Mex**

อัตราส่วน 1:10



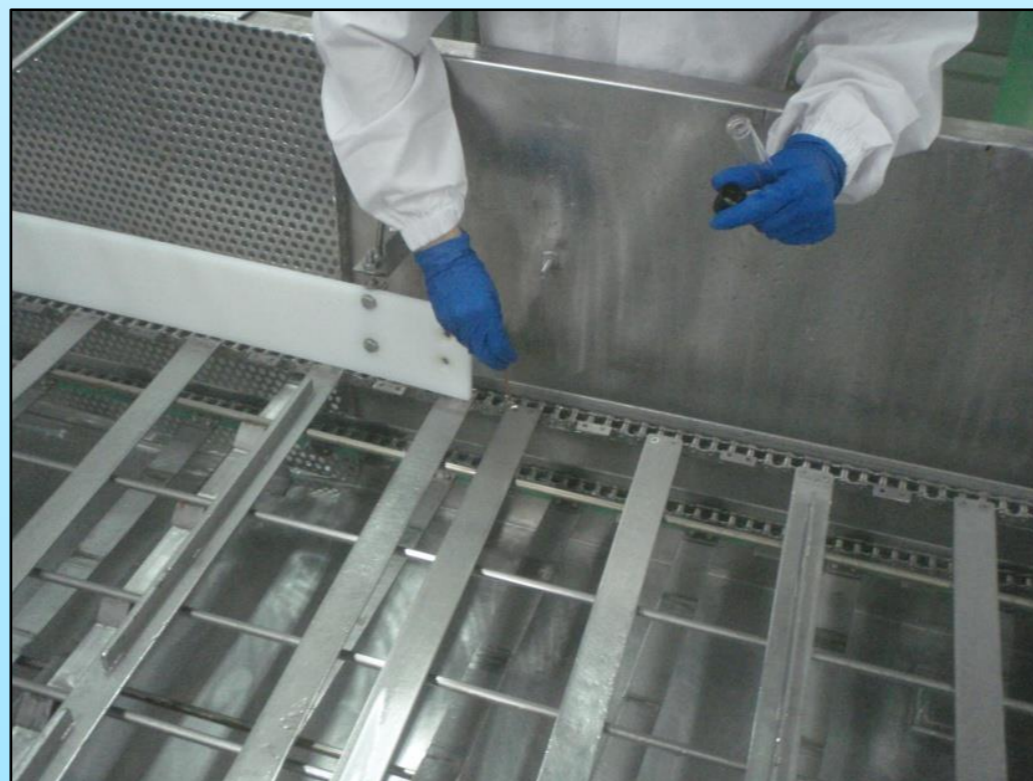
Line กึ่งสุก: 2. สายพานเรียงกุ้ง

ต้มสุก

พื้นผิวหลังจากการล้างด้วย **Micro-Nice[®] Bio 3 Mex**



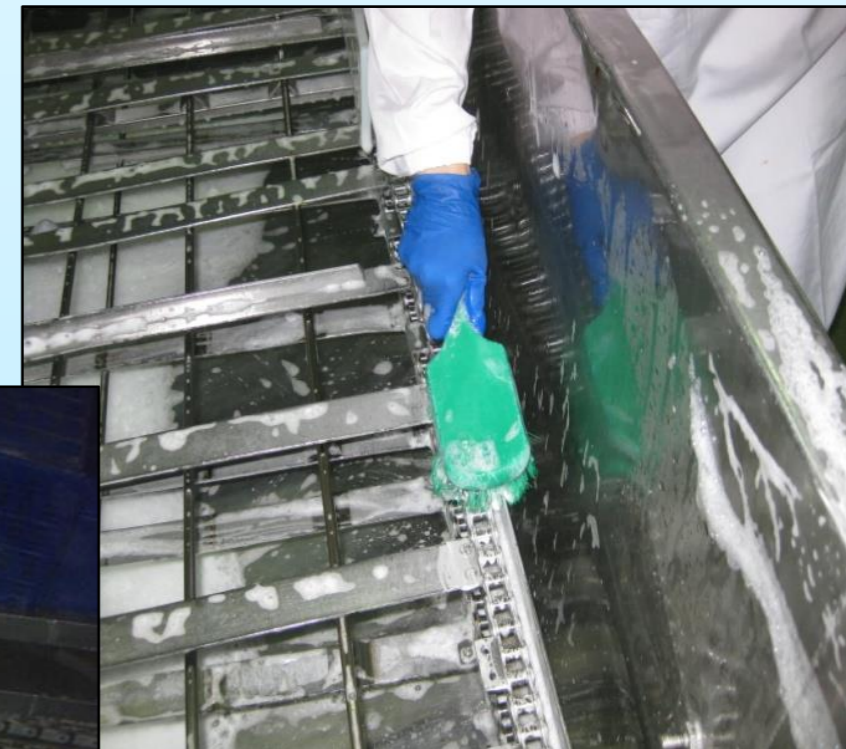
Line กึ่งสุก: 3. สายพานโซ่ของอ่าง Cooling และอ่าง Cooling



Line กุ้งสุก: 3. สายพานโซ่ของอ่าง Cooling และอ่าง Cooling

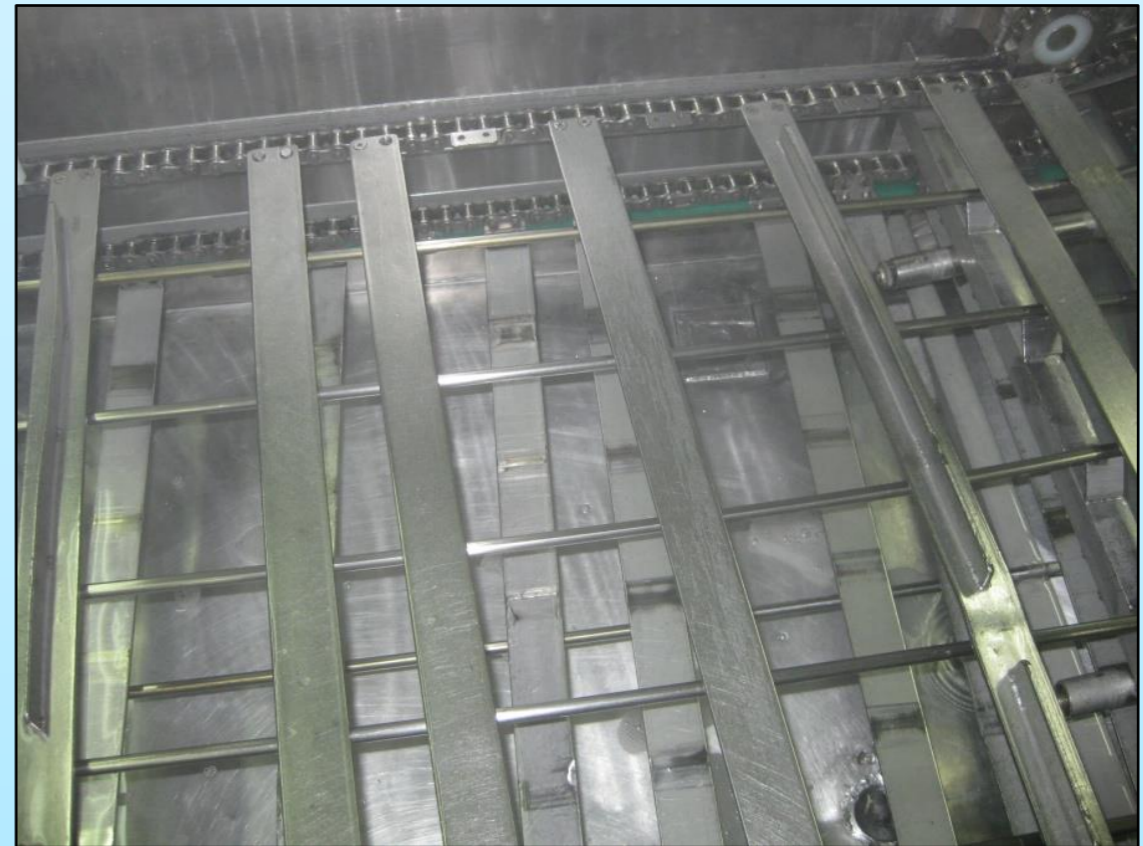
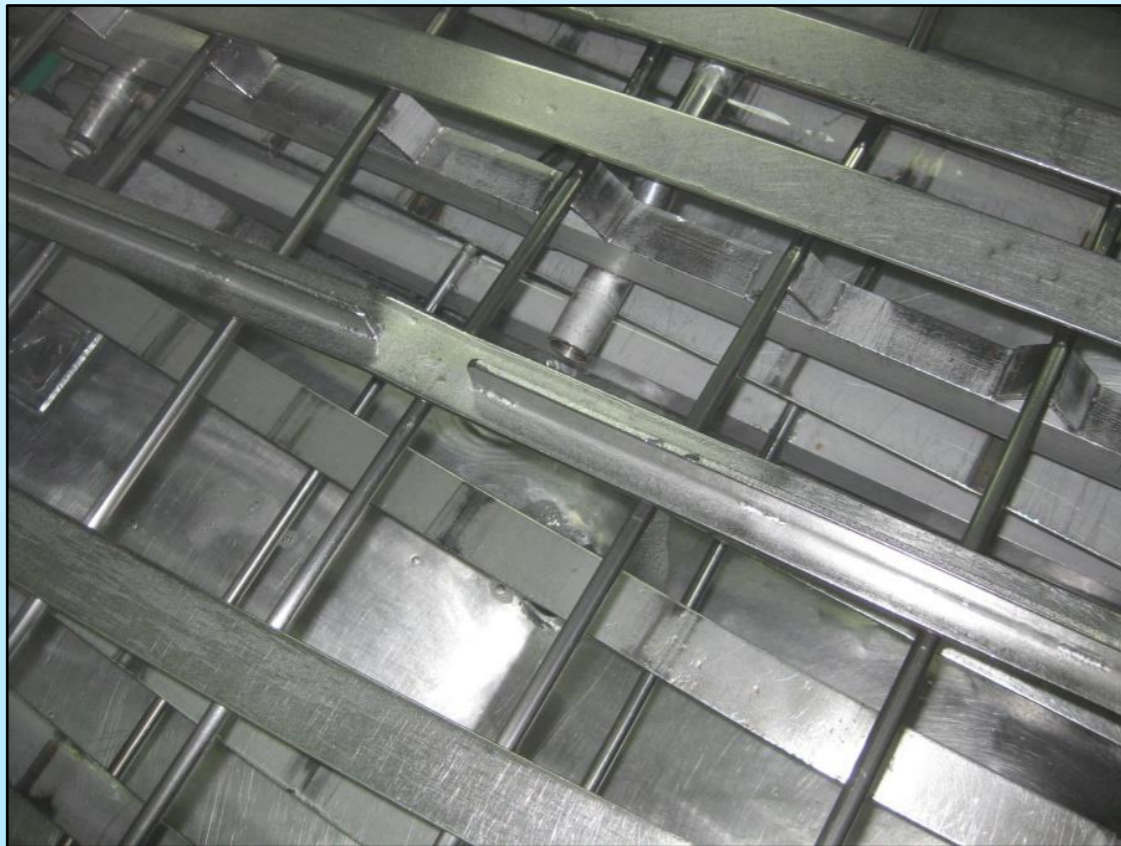
ฉีดสารล้างด้วย **Micro-Nice® Bio Clean & Clear**

อัตราส่วน 1:20 (ใช้เครื่องฉีดFoam และแปรงขัด)



Line กุ้งสุก: 3. สายพานโซ่ของอ่าง Cooling และอ่าง Cooling

พื้นผิวหลังจากการล้างด้วย **Micro-Nice® Bio Clean & Clear**



งานล้าง Line ผลิตเปิดพะโล้

ด้วย

ผลิตภัณฑ์ Biodegradable

โดย

บริษัท เทคโนโลยีกรีน จำกัด



Detail of Process



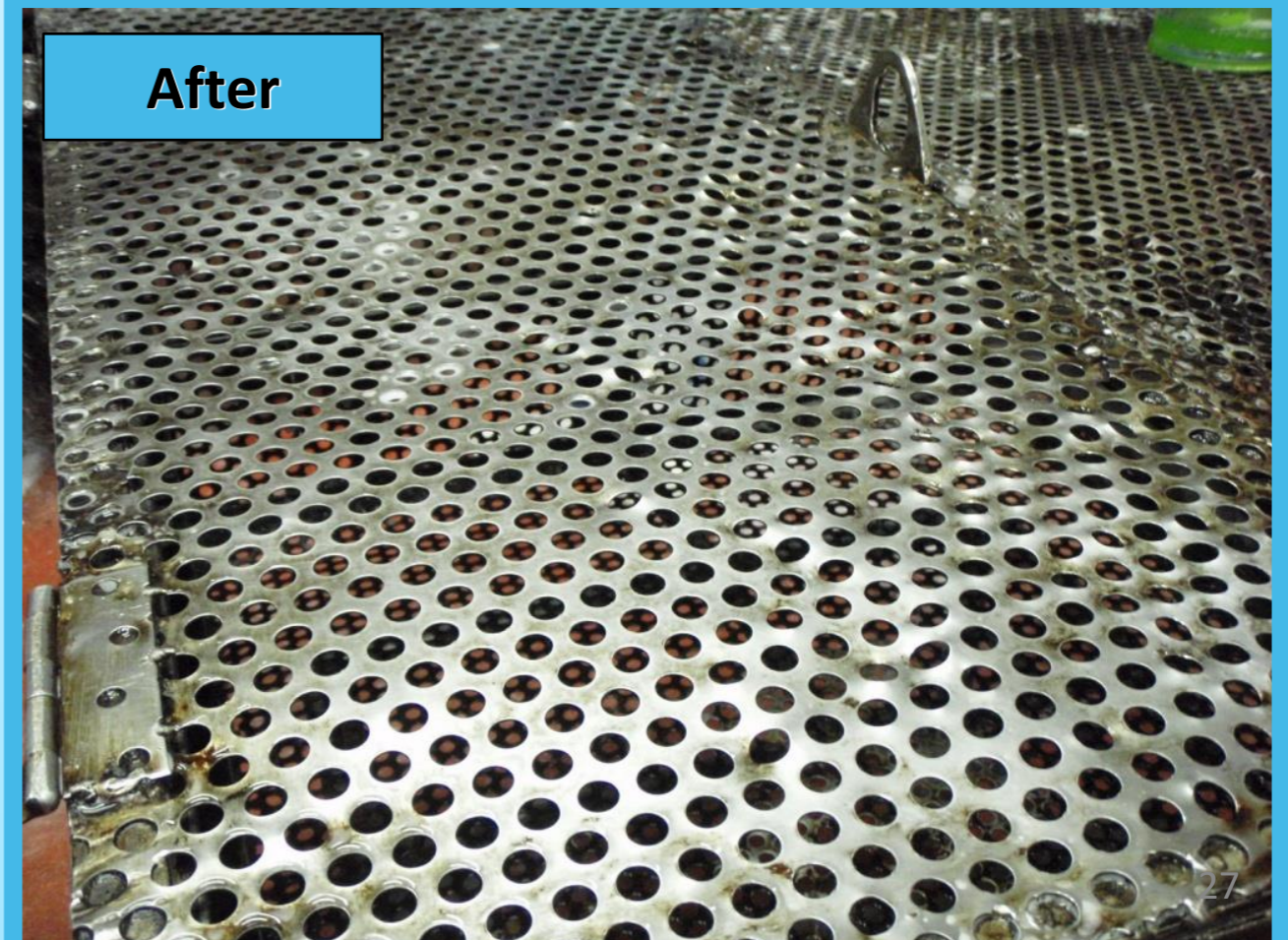
อุปกรณ์ในกระบวนการต้มเป็ดพะโล้

1. ตะแกรงต้ม
2. หม้อต้ม
3. ท่อให้ความร้อน

ใช้ผลิตภัณฑ์ **Micro-Nice® Bio Clean & Clear** ผสมน้ำอัตราส่วน 1:10



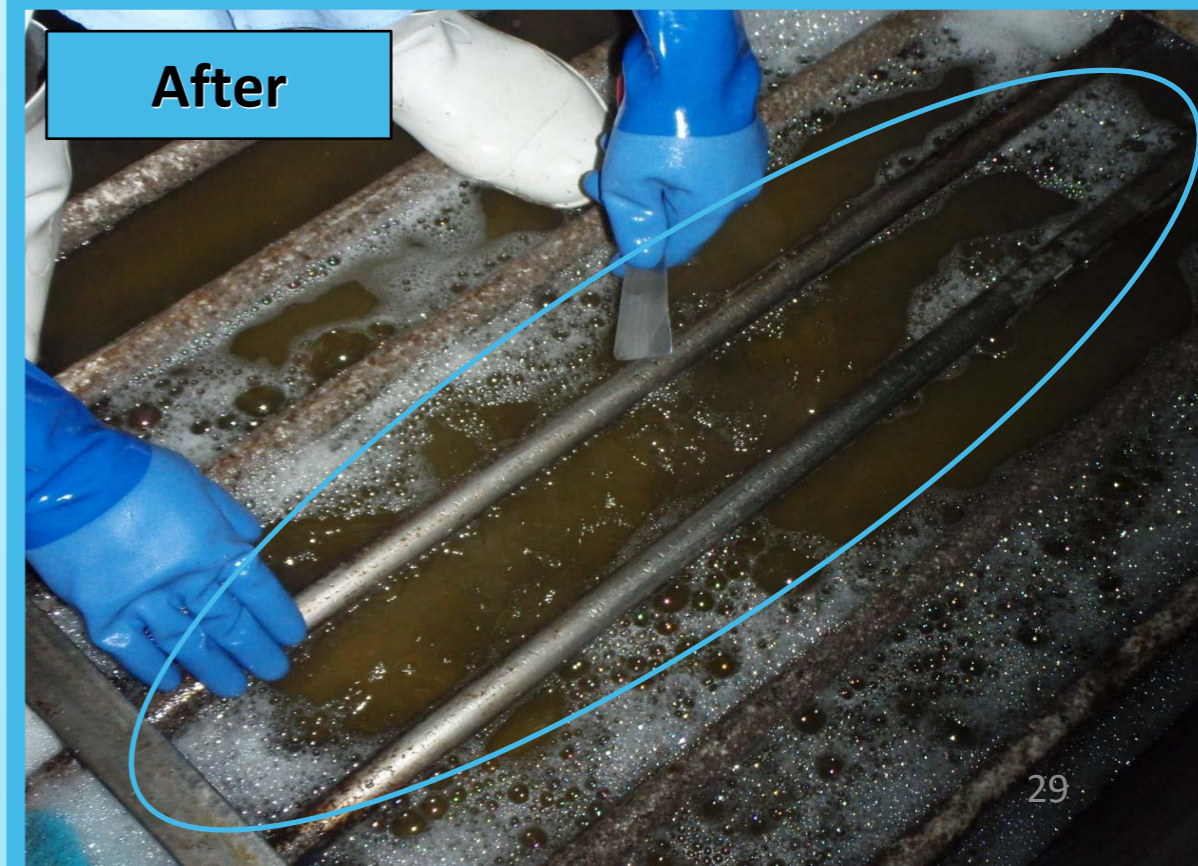
ตะแกรงต้มเบ็ด



หม้อต้มเบ็ด (ด้านข้าง)



ท่อให้ความร้อน (คราบตะกอน)



ที่ กษ 0612/937



เรื่อง การอนุญาตใช้สารเคมีในโรงงานฆ่าสัตว์และผลิต

เรียน ผู้จัดการบริษัท เทคโนโลยี (ประเทศไทย) จำกัด

อ้างถึง หนังสือ บริษัท เทคโนโลยี (ประเทศไทย) จำกัด

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. รายชื่อสารเคมีที่ได้รับการอนุญาต
2. หลักเกณฑ์การขออนุญาตขึ้น Lis

ตามที่บริษัท เทคโนโลยี (ประเทศไทย) จำกัด
กรุงเทพฯ 10240 ได้แจ้งกองสัตวแพทย์สาธารณสุข
คือ

1. Micro - Nice "Bio-Three-Mex"
2. Micro - Nice "Clean and Clear"
3. BION

คณะกรรมการฯ ได้พิจารณาเอกสาร
ให้ใช้สารเคมีในโรงงานฆ่าสัตว์ และผลิตภัณฑ์จาก

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

(นางสาว)
ประธานคณะกรรมการ
และผลิตภัณฑ์

ฝ่ายตรวจสอบและควบคุมคุณภาพ
โทร. 6534478,
6534444 ต่อ 4241-43
โทรสาร. 6534930

เรียน ผู้จัดการบริษัท เทคโนโลยี (ประเทศไทย) จำกัด

อ้างถึง หนังสือ บริษัท เทคโนโลยี (ประเทศไทย) จำกัด ที่ 009/44 ลงวันที่ 21 มีนาคม 2544

สิ่งที่ส่งมาด้วย 1. รายชื่อสารเคมีที่ได้รับการอนุญาตจากกรมปศุสัตว์
2. หลักเกณฑ์การขออนุญาตขึ้น List สารเคมี ฉบับแก้ไขปรับปรุงใหม่

ตามที่บริษัท เทคโนโลยี (ประเทศไทย) จำกัด ที่อยู่ 49/60 หมู่ 1 แขวงสะพานสูง เขตสะพานสูง
กรุงเทพฯ 10240 ได้แจ้งกองสัตวแพทย์สาธารณสุข ขอให้พิจารณาอนุญาตใช้สารเคมี จำนวน 3 รายการ

คือ

1. Micro - Nice "Bio-Three-Mex" ผู้ผลิต บริษัท เทคโนโลยี (ประเทศไทย) จำกัด
2. Micro - Nice "Clean and Clear" ผู้ผลิต บริษัท เทคโนโลยี (ประเทศไทย) จำกัด
3. BION ผู้ผลิต บริษัท เทคโนโลยี (ประเทศไทย) จำกัด

คณะกรรมการฯ ได้พิจารณาเอกสารประกอบของสารเคมีชนิดดังกล่าวแล้ว มีมติอนุญาต
ให้ใช้สารเคมีในโรงงานฆ่าสัตว์ และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ตามรายละเอียด ซึ่งได้แนบมาพร้อมนี้

จึงเรียนมาเพื่อทราบ

ขอแสดงความนับถือ

(นางสาวนงลักษณ์ ชลสินธุ์)
ประธานคณะกรรมการพิจารณาสารเคมีที่อนุญาตให้ใช้ในโรงงานฆ่าสัตว์
และผลิตภัณฑ์จากเนื้อสัตว์ที่กรมปศุสัตว์รับรอง

ผล SWAB TEST หลังใช้ผลิตภัณฑ์

Fax 02 3736662



THAI AGRI FOODS PUBLIC CO., LTD.

หน้า 1 จาก 1

155/1 MOO 1, THEPARAK RD. BANGSAOTRONG, SAKUETPRAKARN 10540 THAILAND. TEL : (662) 315-4171-76 FAX : (662) 315-4163, 315-4188

MICROBIOLOGICAL ANALYSIS SWAB TEST REPORTED

CENTRAL LAB DEPARTMENT

8230

Mi-No.

FACTORY : CM.

CM.

C.C. : CM.

CM.

RECEIVED DATE : 06/12/05

ANALYZED DATE : 06/12/05

REPORT DATE : 10/12/05

PRODUCT SAMPLE		TPC	Coliform	E. coli	S. aureus	STANDARD	REMARK
Ref. No.	DESCRIPTION	CFU / 25 cm ²	MPN / 25 cm ²	MPN / 25 cm ²	MPN / 25 cm ²		Thermophilic Bacteria (+ve/-ve)
SW033/12/05	จุดปากหม้อต้ม	<10					-ve
SW034/12/05	จุดกลางหม้อ 1	<10					-ve
SW035/12/05	จุดกลางหม้อ 2	<10					-ve
SW036/12/05	จุดก้นหม้อ	10					-ve
	(ทดลองน้ำยาตัวใหม่)						
					306		
					3012/19		

ผลการ SWAB หม้อกะทิ
หลังจากทดลองใช้น้ำยาทำความสะอาดตัวใหม่
ผล ผ่านทุกจุดที่ SWAB

- ve = negative

+ ve = positive

COMMENT :

ANALYSIS BY :

[Signature]

MICROBIOLOGIST SUPERVISOR :

[Signature]

CENTRAL LAB MANAGER :

[Signature]

ISSUE No.1, ISSUE DATE 01/07/2002

S.A. 2548

FM-CL-RP-SA-MI-002

Report results refer to submitted sample only. This report shall not reproduced, except in full without prior approval of the Management

This report may not be used for advertising purpose

S.A. 2548

เรา มี ความ มุ่งมั่น ที่จะ พัฒนา ผลิตภัณฑ์ สร้างสรรค์ คุณภาพ เพื่อให้ได้สินค้าที่มีมาตรฐาน และสร้างความพึงพอใจให้แก่ลูกค้า

เปรียบเทียบผล SWAB TEST กับผลิตภัณฑ์อื่น

LABORATORY REPORT OF HAND / EQUIPMENT SWAB TEST



EQUIPMENT



FORE HAND



BACK HAND



DATE : 25-05-06

TIME ; 01.30 PM.- 01.45 PM.

NAME	SECTION	SAMPLING PLACE	TPC	Colliforms	E. coli	S. aureus	REMARK
			standard = 1,000 cfu/20 cm ²	Standard=MPN < 3	Standard=MPN < 3	Standard=< 100 cfu/20cm ²	
DISH (1)*	SALAD	SALAD ROOM	<10				Cleaned and Treat with Micro-Nice®
DISH (2)**	SALAD	SALAD ROOM	510				

REMARK : * AFTER CLEANED AND TREAT WITH MICRO-NICE

** AFTER CLEANED WITH TEE-POL

TEST BY : AMNART

VERIFIED BY.....

[Signature] 12/6/06

Saving an Environment



น้ำจากการล้างไลน์ผลิต

ส่วนประกอบของ Detergents

Detergents
COD Non Bio-Degradable
(Need To Be Eliminated)

Micro-Nice[®]
COD Bio-Degradable
Non Toxic

**Fat / Oil / Protein /
Carbohydrate etc.**

Detergents
Waste / Pollution
(Need To Be Treated)

Micro-Nice[®]
Low Waste
(Collectable / Be Value)

Safety Document. for Food Industry

- LD 50
- IC50
- Thailand FDA registration
- Biodegrade value

Mapping of Micro-Nice® Presentation

- Food Industry
- Household
- Cooling Tower D-5
- Wall's
- Future Park
- Vanachai
- ThaiFilm
- Chiller D-5 Chiller (Cool water) AIM
- LLG D-5 (Cutting Fluid)
- D-5 Energy Conservation
- Boiler
- Waste Water Treatment
- Case Renewable Water