



Frigorifico Faimali S.A.

Planta Industrial Avda. Almte. Brown s/n - Tel/Fax (02966) 436263 - 436418
Administración: Tel/Fax (02966) 422367 - 429109 - 421001
Email: patagoniasur@infovia.com.ar - 9400 - Río Gallegos - Santa Cruz

Río Gallegos, Julio de 2005

Patagonia - Argentina

EMPLEO DEL PRODUCTO

E-LINE.

EN FRIGORIFICO FAIMALI S.A.

Use of the product

E-Line

In the slaughterhouse Faimali

Objetivo: Comprobar la ausencia de olor de los residuos de la faena mediante el tratamiento con bacterias, enzimas, en el Establecimiento N° Oficial 2553.

Finality: To obtain the elimination of odors on the residues of slaughtering by using bacteria and enzymes in the Officially Approved Factory n. 2553.

Elementos utilizados: Termómetro,

Pala de plástico,

Recipiente de plástico para realizar la mezcla de la bolsa 1 y 2.

Tambor de 200 litros,

Recipiente plástico con capacidad de 10 litros.

Used instruments: Thermometer

A plastic shovel

Plastic container to mix bags 1 and 2

200 liters container

Plastic container with a 10 liters capacity



Frigorifico Faimali S.A.

Planta Industrial Avda. Almirte. Brown s/n - Tel/Fax (02966) 436263 - 436418

Administración: Tel/Fax (02966) 422367 - 429109 - 421001

Email: patagoniasur@infovia.com.ar - 9400 - Río Gallegos - Santa Cruz

Procedimiento: El mismo se lleva a cabo de acuerdo a lo especificado por UD en un e-mail

1- Se agitó y se abrió la bolsa N° 1 para extraer de ella un 1/4.

2- Se realizó lo mismo con la bolsa N° 2.

3- Se procedió a entibiar 2 litros de agua, de pozo, limpia, sin cloro, una vez que alcanzó una temperatura de 40 ° C ,verificada mediante el termómetro, se colocó esta en el recipiente donde estaban las mezclas de las bolsas N° 1 y N° 2, esta preparación así obtenida se mezcló con una pala de plástico y se dejó reposar durante una hora, pasado este lapso de tiempo esta solución fue volcada en un tambor con aproximadamente 200 litros de agua de pozo (sin cloro), y se colocó un cuarto de la solución N° 3, posteriormente se agitó enérgicamente la mezcla así obtenida.

Proceeding: we acted strictly following your instructions in your e-mail

1) Properly mixing and after that opening the bag n. 1 to take out of it ¼ of the content.

2) Same with bag n. 2.

3) We warmed up 2 liters of clean water, with no chlorine; when temperature arrived to 40 degrees C, measured with the thermometer, we added this water to the container with the ¼ product of bags 1 and 2. The result was mixed with a plastic spoon and then let rest for one hour. After that time the liquid was poured into the large container with about 200 liters of clean (no chlorine added) water. We added solution n. 3 and we strongly mixed the liquid.

4- Una vez constatado que el digester contenía, en ese momento, aproximadamente 6.300 litros de productos de desecho de faena, conformado éste con un alto porcentaje de líquidos, se fueron volcando por la boca superior del mismo, 22,5 litros del preparado, primero se depositaron 10 litros y se agitó y al cabo de una hora 10,5litros restantes y nuevamente se agitó.

4) We calculated that the digester was containing, in that moment, about 6.300 liters of product resulting from slaughter, with a high percentage of liquids. We poured the mix of Neph product from the top opening: of the 22,5 liter of it before we dropped 10 liter and then, one hour later, 10,5 liter and we mixed.



Frigorifico Faimali S.A.

Planta Industrial Avda. Almirte. Brown s/n - Tel/Fax (02966) 436263 - 436418

Administración: Tel/Fax (02966) 422367 - 429109 - 421001

Email: patagoniasur@infovia.com.ar - 9400 - Río Gallegos - Santa Cruz

Conclusión: Al cabo de dos horas de colocado el producto dentro del digestor, se pudo verificar la ausencia de olor.

Result: *After two hours of the application of the solution containing NEPh, we had to acknowledge the absence of odors.*