

VIJUPER FOOD

DESINFECTANTE EN BASE PERACÉTICO

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO:

Uso: Limpieza y desinfección de superficies.
Presentación: Envases de polietileno de 5, 20, 50 y 200 litros.

COMPOSICIÓN:

Ácido Peracético.

PROPIEDADES:

Debido a su alta capacidad de difusión a través de la membrana celular Vijuper Food penetra en la célula bacteriana o en la espora y reacciona irreversiblemente con los sistemas enzimáticos de las mismas, ocasionando su inviabilidad y por lo tanto su muerte inmediata.

Está especialmente formulado como un desinfectante terminal para aplicar en sistemas CIP. También es un excelente desodorizante con propiedades para eliminar manchas.

Está diseñado para aplicar por inyección automática utilizando el equipo de dosificación CIP adecuado.

APLICACIONES:

Puede ser usado para sanitizar superficies tales como transportadores, cintas clasificadoras, contenedores usados en el empaque de frutas y verduras, y a la vez también desinfectar estas últimas.

Este producto puede ser aplicado, por ejemplo, por aspersión, por inmersión o por goteo para controlar los microorganismos causantes de la degradación de las frutas y vegetales después de haber sido cosechados. Puede ser usado en superficies que entran en contacto con alimentos etiquetados como "orgánicos"

Sanitización de cintas transportadores, peladoras, rebañadoras y cortadoras de frutas y vegetales y en otros equipos de la industria alimenticia, por los métodos de aspersión, spray, rociado, etc.

Sanitización de la planta de empackado, donde se puede aplicar en el ambiente, paredes, pisos, techos, transportadores y contenedores, por forma de asperjado, *nebulización o *espuma. (Consulte a su asesor)

El producto puede ser aplicado durante el proceso de limpieza, después del detergente o durante el enjuague.

Sanitización de superficies con acabado sanitario que entran en contacto con alimentos, por medio de recirculación o de forma manual.

Este producto también es utilizado en la industria de cárnicos, aves, incubadoras de huevo, procesadoras de huevo, bebidas, lácteos, pescados y mariscos, establecimientos de comida y en las instalaciones y equipos de los procesos mencionados. **Aplicación exclusivamente por personal especializado.**

Aspecto	Líquido incoloro
Olor	Característico
Ph (1%)	3.0 ± 1
Solubilidad	Soluble en agua

Restringido uso profesional.



VIJUSA CENTROAMÉRICA

Fecha de Emisión: Enero 2019
Edición No. 2



MODO DE EMPLEO:

Para una acción bactericida bastará con una dilución de un 0.25%, es decir, 2.5 ml de producto por litro de agua dejando actuar durante 5 minutos. Para un efecto fungicida la dosificación será del 1% y el periodo de aplicación será como mínimo de 15 minutos. Sanitización de cintas transportadoras, peladoras, rebañadoras y cortadoras de frutas y vegetales se recomienda preparar una solución entre 72 y 180 ppm de Vijuper Food.

Sanitización de superficies con acabado sanitario en contacto con alimentos se recomienda preparar una solución entre 72 y 90 ppm de Vijuper Food.

En la desinfección de frutas y verduras se recomienda no rebasar las 180 ppm de Vijuper Food. Esto puede variar según las características del producto a desinfectar.

En todos los casos se recomienda consultar con un asesor de VIJUSA antes de aplicar el producto para determinar las condiciones de uso específicas para cada necesidad.

PRECAUCIONES:

Peligro

Peligro de incendio en caso de calentamiento. Nocivo en caso de ingestión. Nocivo en contacto con la piel. Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves. Nocivo en caso de inhalación. Puede irritar las vías respiratorias. Mantener fuera del alcance de los niños. Mantener alejado de fuentes de calor, chispas, llama abierta o superficies calientes. – No fumar. Mantener o almacenar alejado de ácidos, bases, metales y sus sales, agentes reductores, materia orgánica y material inflamable. Utilizar únicamente en exteriores o en lugar bien ventilado. No respirar los vapores. Llevar guantes, gafas y máscara de protección. EN CASO DE exposición o malestar: Llamar inmediatamente a un CENTRO de información toxicológica o a un médico. Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta. Almacenar en un lugar bien ventilado. Mantener el recipiente herméticamente cerrado. Guardar bajo llave. Eliminar el contenido/el recipiente en una planta de eliminación de residuos aprobada.



Fecha de Emisión: Enero 2019
Edición No. 2

VIJUSA CENTROAMÉRICA

23 Avenida 15-01, Zona 10, Bodega 2, Guatemala, Guatemala, C.A.
PBX: (502) 2269-8300, Fax: (502) 2385-4179 email: info@vijusaca.com

VIJUPER FOOD

DESINFECTANTE EN BASE PERACÉTICO

INFORMACIÓN MICROBIOLÓGICA:

Temperatura de acción	5°C		10°C		20°C		40°C	
Concentración en ppm	100	250	100	250	100	250	100	250
GRAM POSITIVO								
S. aureus	5	3	3	2	2	1	1	0.5
S. feacalis	3	3	3	2	2	1	1	0.5
GRAM NEGATIVO								
S. feacalis	1	1	1	1	1	1	1	0.5
P. aeruginosa	3	1	2	1	1	0.5	1	0.5
S. Typha	3	2	3	2	2	2	1	1
LEVADURAS								
S. cerevisiae	20	10	10	5	3	1	1	0.5
C. micoderma	120	40	90	40	40	10	3	1
HONGOS								
P. cameruhense	>120	80	>120	90	20	10	3	1
A.. Niger	>240	>240	>240	>240	80	80	10	8
ESPORULADOS								
B. cereus	>60	>60	>60	>60	>60	60	40	10
B.. subtilis	>60	40	>60	>60	>60	60	40	10
B..masentericus	>60	40	>60	40	10	5	10	1
T. sporulators	>60	40	40	40	20	5	5	2
Cl. Perfringens	>60	10	>60	10	20	5	2	1

Lecturas posteriores a utilizar el producto.

Fecha de Emisión: Enero 2019
Edición No. 2

Industria Alimentaria



VIJUSA CENTROAMÉRICA

23 Avenida 15-01, Zona 10, Bodega 2, Guatemala, Guatemala, C.A.
PBX: (502) 2269-8300, Fax: (502) 2385-4179 email: info@vijusaca.com