

DESCRIPCIÓN:

PERA-MIX F&V es un sanitizante base ácido peracético desarrollado para su uso en frutas y verduras con cascara y sin cascara.

CARACTERÍSTICAS Y BENEFICIOS:

EFFECTIVO	Elimina más del 99.999% de los organismos después de un periodo de 60 segundos de exposición.
SEGURO DE USAR	No es corrosivo para la mayoría de los sistemas de alimentos y bebidas a los niveles de uso recomendados. No requiere enjuague.
APROBACIÓN FDA	Aprobado por la FDA para uso como sanitizante de frutas y verduras (Sec. 173.315).

APROBACIONES:

Los ingredientes de PERA-MIX F&V están enlistados en el código de regulaciones Federales (CFR) de la FDA, Título 21, Parte 173 y 178 como Aditivo indirecto para alimentos; Adyuvantes y Sanitizantes. Sección 173.370, 178.1010 y 173.315. Producto registrado en NSF. Producto certificado OMRI sat-13257.



PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS:

APARIENCIA.....	Líquido incoloro
ÁCIDO PERACÉTICO (% w).....	15.0% Min.
H ₂ O ₂ (% w).....	10.0 % Min.
GRAVEDAD ESPECÍFICA @ 20°C.....	1.05 a 1.15



INSTRUCCIONES DE USO:

Uso recomendado:

- * Sanitizante para contacto directo de Frutas y Verduras con cascara y sin cascara.
- * Sanitizante de amplio espectro contra microorganismos, coliformes, levaduras y esporas.
- * Se puede utilizar productos etiquetados como orgánicos en plantas procesadoras de alimentos. Para su uso como sanitizante en productos etiquetados como orgánicos.
- * No necesita enjuague en las concentraciones recomendadas (Si se usa otras concentraciones consultar con un asesor de SANICHEM LATINOAMERICA).

Es una violación a las leyes Federales el usar este producto de manera inconsistente con su etiquetado.

SANITIZACIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS

SISTEMAS BACH

- 1.- Llene el recipiente que contiene las frutas y verduras con agua.
- 2.- Asegurese que el agua que contiene el recipiente se este recirculando.
- 3.- Adicione una solución de como se indica a continuación:
Utilizar concentraciones de 0.05 % v/v de PERA-MIX F&V agregando 50 mililitros por cada 100 litros de agua potable. Esto proveerá 533 ppm de producto total aproximadamente (80 ppm de ácido peracético).
- 4.- Llene los sistemas con la solución sanitizante diluido. Las frutas y verduras se pueden rociar o sumergir en la solución continuamente. Permita el contacto por lo menos 60 segundos, no requiere enjuague con agua potable.
- 5.- Drene y siempre prepare una solución nueva de PERA-MIX F&V en cada aplicación para asegurar la efectividad.

SISTEMAS CONTINUOS

DOSIS INICIAL: Asegurese que el sistema se este recirculando con la cantidad de agua necesaria.

Prepare la solución de PERA-MIX F&V como se indica a continuación:

Utilizar concentraciones de 0.035-0.05 % v/v de PERA-MIX F&V agregando de 35 a 50 mililitros por cada 100 litros de agua potable. Esto proveerá 56 a 80 ppm de ácido peracético.

Permita el contacto por lo menos 60 segundos, no requiere enjuague con agua potable.

DOSIS CONTINUA: Con una técnica de titulación adecuada, verifique que la dosificación de PERA-MIX F&V se mantenga estable. Adicione no más de 0.05% v/v de PERA-MIX F&V esto es 50 mililitros por cada 100 litros de agua potable (80 ppm de ácido peracético). Permita el contacto por lo menos de 60 segundos, no requiere enjuague con agua potable.

Nota: Los ajustes de concentración pueden variar dependiendo de la maquina y producto procesado.

Mezcle PERA-MIX F&V por bach o continuamente, no más de 0.05% v/v agregando 50 mililitros por cada 100 litros de agua potable. Esto proveerá 533 ppm de producto total (80 ppm de ácido peracético), para la sanitización de frutas y vegetales, como:

VEGETALES: Zanahoria, papas, cebolla, ajo, apio, perejil, lechuga, espinaca, brócoli, col, coliflor, habas, pimienta, tomate, pepino, maíz, melón y calabaza, etc.

FRUTAS: Naranja, limón, manzana, pera, cereza, melocotón, zarzamora, arándano, coco, frambuesa y cualquier otra fruta que desee sanitizar.

MISCELÁNEO: Esparrago, aguacate, alcachofa, plátano, arándano, kiwi, uva, higo, set, fresa, etc.

Nota: Siempre prepare diariamente una nueva solución desinfectante para asegurar la efectividad.
No re-utilice la solución desinfectante.

TABLA DE CONCENTRACIONES DE USO:

CONCENTRACIÓN v/v	DOSIFICACIÓN ml /100 lts agua	PPM
0.01%	10 mililitros	16 ppm
0.02%	20 mililitros	30 ppm
0.03%	30 mililitros	45 ppm
0.04%	40 mililitros	56 ppm
0.05%	50 mililitros	80 ppm

ALMACENAMIENTO:

Almacene en un lugar fresco, seco y bien ventilado. Almacene a temperatura y presión ambiental. No se exponga a la luz directa del sol. NO inhale los vapores. Los envases vacíos deben ser enjuagados tres veces antes de ser desechados.

SEGURIDAD:

PELIGRO: PARA USO INDUSTRIAL EXCLUSIVAMENTE.

Cuando maneje este producto use lentes de seguridad (tipo goggles), guantes de hule, mandil de hule y botas de hule.

PRIMEROS AUXILIOS:

OJOS: Enjuague de inmediato con abundante agua corriente limpia durante 15 minutos levantando los párpados superior e inferior ocasionalmente. Remueva lentes de contacto si se usan y consiga atención médica lo mas pronto posible.

EXTERNO: Enjuague la piel con abundante agua corriente durante 15 minutos, remueva ropa y zapatos contaminados. Si se presenta alguna quemadura o irritación vea a un médico.

INGESTIÓN: Si se traga, NO INDUZCA EL VOMITO. Consiga atención médica de inmediato. Si la víctima esta conciente de a beber agua en abundancia para diluir. Nunca introduzca algo por la boca de una persona inconsciente. Consiga atención médica lo mas pronto posible.

INHALACIÓN: Lleve a la víctima a un área fresca, seca y ventilada. Si no esta respirando, dé respiración artificial usando el método HOLGER NIELSEN (PRESIÓN EN LA ESPALDA CON BRAZOS LEVANTADOS) o use un dispositivo médico para respiración que sea adecuado. Si la víctima respira con dificultad administre oxígeno. Llame al médico.

PRESENTACIONES:

25 kg Porrón
225 kg Tambo
1200 kg Granel