



Continental

HIGIENE Y SANEAMIENTO

CONTINENTAL 51

CARACTERISTICAS

Derivado de la Glicina se trata de un aminoácido biodegradable y con el fin de reducir a un mínimo el riesgo de intoxicación por alimentos y alargar al máximo la duración de los mismos, es de esencial importancia que se evite la contaminación de los alimentos con microorganismos a un nivel peligroso. Para lograr este fin es necesario que los equipos de elaboración de alimentos y las fábricas se mantengan en condiciones óptimas de higiene. La clave para la obtención de productos alimenticios de alta calidades es el cumplimiento de las reglas de fabricación y estas reglas y la higiene tienen que ir unidas.

HIGIENE

Una necesidad para la elaboración de alimentos. Independientemente de si se trata de la elaboración de productos enológicos, cárnicos, cocinas comunitarias o de elaboración como bodegas, a base de pescado, todos los comercios y fábricas donde se venden o elaboran alimentos tienen una fuente común de contaminación. La gente, a través de su piel, su cabello, sus uñas, las personas transmiten gérmenes. El lavado de las manos para reducir los gérmenes y el uso de cofias y prendas de protección constituyen elementos de higiene personal. La segunda medida de higiene en los establecimientos de producción consiste en la limpieza y desinfección de las áreas de producción. Vasijas, suelos, paredes, canaletas, superficies de trabajo, donde se elaboran los alimentos, cuchillos, máquinas, equipos de refrigeración, sistemas de mezclado, deben limpiarse y desinfectarse a fondo. **CONTINENTAL 51** cumple las exigencias específicas de la industria alimentaria particularmente en las zonas de alto riesgo.

TOLERANCIA FRENTE A LAS PROTEÍNAS

CONTINENTAL 51 conserva un alto grado de actividad en presencia de proteínas, jabón y otros restos de suciedad.

TENSIOACTIVIDAD

Debido a su baja tensioactividad, del orden 28 mN/m **CONTINENTAL 51** puede actuar en zonas a las que normalmente los sistemas acuosos no tienen acceso.

COMPATIBILIDAD

Las soluciones de empleo de **CONTINENTAL 51** poseen una buena compatibilidad con la piel y son inocuas. No es corrosivo para los materiales y puede utilizarse con toda seguridad sobre todas las superficies que son resistentes al agua.

Desinfectante anfótero para una higiene óptima en la industria alimentaria

ACTIVIDAD MICROBICIDA

El amplio espectro microbicida de **CONTINENTAL 51** incluye gérmenes importantes para los alimentos, tales como salmonella, listeria, campylobacter, yersina, elcoli, pseudomonas, staph, aureus, etc.

INSTRUCCIONES DE USO

Lavar previamente con detergentes **CONTINENTAL** de distintas características, enjuagar intensamente, y aplicar una solución al 1% de **CONTINENTAL 51** pulverizado, frotando o empapando la superficie, dejar actuar durante 10 minutos y volver a enjuagar.

ACCIÓN MICROBICIDA

CONTINENTAL 51 posee un efecto comprobado contra las bacterias grampositivas y gramnegativas, mohos, levaduras, y contra un espectro limitado de virus.

TOXICIDAD

Las soluciones de empleo de **CONTINENTAL 51** son virtualmente no tóxicas y no irritan. LD 4.4 gr de peso corporal.

CAPACIDAD DE ARRASTRE DE LA SUCIEDAD

CONTINENTAL 51 posee una excelente capacidad de arrastre de la suciedad similar a la de buenos productos de limpieza

INDIFERENCIA SENSORICA

CONTINENTAL 51 es inodoro y no mancha. En su solución de empleo impide los olores molestos al controlar los organismos que lo causan.

DOSIS

1 > 2% durante 10 minutos de contacto.

ESTABILIDAD DE ALMACENAMIENTO

3 años como mínimo, hasta 100°C.



Continental
HIGIENE Y SANEAMIENTO



Produce y Distribuye:
Roberto Souto
LABORATORIO QUIMICOS E INSUMOS

LAS CAÑAS 435
(C.P.:5519)
Dorrego, Gilén
Mendoza, Argentina

Tel/fax: 0261
432 5284
432 0270
rsouto@ciudad.com.ar
www.robertosouto.com.ar