



Continental

HIGIENE Y SANEAMIENTO

PEROCTIPER

Biocida de amplio espectro

CARACTERISTICAS

Aplicación:

Desinfectante - sanitizante de amplio espectro antimicrobiano. Diseñado especialmente para la aplicación en bebidas, industria láctea, procesadoras de pollo e industria alimentaria en general.

- Sanitizante a baja temperatura.
- Puede utilizarse en contacto con alimentos según normas de la FDA.
- Es útil para el control microbiano en cintas o cadenas transportadoras.
- No es corrosivos en aceros inoxidables y aluminio
- No ataca gomas, ni plásticos a las temperaturas y concentraciones de uso.
- Se utiliza en procesos CIP, rociado o por inmersión
- Actúa a un 1/3 de las concentraciones usuales de ácido peracético.
- En las concentraciones de uso disminuye el inconveniente del olor producido por el ácido peracético.

El desinfectante PEROCTIPER aplica una función antimicrobiana sobre la levadura, mohos y bacterias. Este fue diseñado para ser aplicado en bebidas, procesamiento de carnes vacuna, aves y alimentos en general. es usado en concentraciones 30-50% más bajas que otros desinfectantes que utilizan el ácido peracético.

BENEFICIOS:

- Aplicaciones de sanitización múltiple
- No necesita enjuague
- Responsable ante el cuidado del medio ambiente

DESINFECTA A BAJAS TEMPERATURAS:

• Efectivo contra muchos microorganismos a temperaturas que van desde los 4°C y 38°C, reduciendo el costo de energía cuando se utiliza a bajas temperaturas. Otros desinfectantes son generalmente usados a temperaturas que rodean los 40 °C o mayores.

Con PEROCTIPER las soluciones usadas a temperatura ambiente producen excelentes resultados.

- Util para la aplicación de limpieza con espuma, líquido spray y CIP
- Evita la necesidad de limpiadores múltiples
- Conviene para el uso de aplicaciones en presentación de frascos.

NO NECESITA ENJUAGE LUEGO DE SU USO

- Elimina la potencial contaminación del agua de enjuague.
- Los ingredientes de PEROCTIPER están aceptados por la FDA como aditivo indirecto y como un desinfectante de superficies en contacto con alimentos.
- Aprobado para el tratamiento continuo en operaciones usadas para el procesamiento de alimentos a través de cintas transportadoras.
- Reduce la incidencia de microorganismos indeseables sobre superficies en contacto con la carne vacuna y aves durante el proceso.
- Compatible con la mayoría de los materiales usados en los procesos de elaboración.
- El bajo pH reduce la formación de minerales
- No contiene componentes que se descomponen rápidamente luego de su uso.
- No contiene halógenos ni fosfato.

FORMA DE USO

Puede ser aplicado por aspersión, rociado, circulación, inundación y sistema CIP (Cleaning in place). Preparar entre 0,03 al 0,1 % en agua . La temperatura de trabajo es de 5°C a 40°C

COMPOSICION

Agua oxigenada, ácido acético y ácido peroctanoico, estabilizante y agua.

PRESENTACION

Se provee en envase plásticos de 20lts., 200 lts. y a granel. Los envases mencionados se proveen con válvula de alivio

PRODUCTO APTO PARA USO ENOLOGICO

Cer. apto de aprobación de I.N.V. N° 1-000440

CERTIFICADO ANALITICO: INV-D-0013337



Continental
HIGIENE Y SANEAMIENTO



Produce y Distribuye:
Roberto Souto
LABORATORIO QUIMICOS E INSUMOS

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

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