



DATOS TÉCNICOS

HIGH DESINFECTANTE BC

DESINFECTANTE PARA RESTAURANTES, COMEDORES INDUSTRIALES Y HOTELES BASE CÍTRICO

DESCRIPCIÓN.

High Desinfectante BC es un desinfectante de origen natural, elaborado a partir de extractos de cítricos, cuenta con amplio espectro microbiano (germicida, bactericida, virusida), por su actividad sustituye satisfactoriamente al cloro, yodo y plata coloidal en la desinfección de áreas de preparación de alimentos, de restaurantes, comedores industriales, hoteles y productos. Es biodegradable, no tóxico, estable al calor, su efectividad no depende del pH y prolonga la vida de anaquel de los alimentos.

CARACTERÍSTICAS.

Aspecto: Líquido transparente

pH: 2.0 a 4.0 (Ligeramente ácido)

ACTIVIDAD MICROBIANA.

Prueba de reto microbiano de acuerdo a la Norma Mexicana NMX-BB-040-SCFI-1999: Determinación de la actividad antimicrobiana (germicida, bactericida, virusida), en productos germicidas, obteniendo una reducción microbiana del 99% a los 15 minutos de aplicación.

Prácticas de Prueba de efectividad germicida satisfactoria de acuerdo a la NOM-093-SSA1-1994: Prácticas de higiene y sanidad en la preparación de alimentos que se ofrecen en establecimientos fijos, obteniendo resultados dentro de lo especificado en esta Norma oficial.

Los activos de este producto son reconocidos como seguros para su uso en contacto con alimentos (Sustancias Gras) de acuerdo a las regulaciones de la FDA, publicadas en el Código Federal de Regulaciones (CFR) de los Estados Unidos, en su libro 21, (título correspondiente a la FDA) en el siguiente apartado. CFR 21 Part 182.20 Essential oils, oleoresins (solvent free) and natural extractives (including distillates).



MODO DE EMPLEO.

DILUCIONES:

Desinfección en Hoteles y Restaurantes (por aspersión y nebulización): 3:100 (30ml por 970ml de agua), aplicado durante 15 minutos.

TERMO-NEBULIZACIÓN DILUCIÓN RECOMENDADA EN ÁREAS 3:100 (30ML POR 970ML DE AGUA).

Este producto es perfecto para termonebulizar lugares de difícil acceso como son:

- 1) Granjas: 1. Casetas convencionales o con clima controlado de gestación. 2. Casetas convencionales o con clima controlado de maternidades. 3. Casetas de destetes en piso o en SLAT. 4. Engordas convencionales o cochipollos
- 2) Vehículos: Interior de los vehículos. Los cuales incluye los que son usados para transportar animales, carne, uso diario, etc.
- 3) Lugares donde tengamos materiales como cartón, madera, por ejemplo: bodegas de alimento o micros.
- 4) Silos y bodegas de granos.
- 5) Con algunos productos se puede utilizar este método en presencia de animales como aerosolterapia.
- 6) Restaurantes y cocinas.
- 7) Casas habitación.

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS:

Desinfección de frutas y verduras (por inmersión): 1:65 a 1:100 (10 a 15 ml/Lt.) por 15 minutos.

1.- Lave las frutas y verduras con un detergente neutro.

2.- Posteriormente, sumerja las frutas y verduras en una solución de 10 a 15 ml/Lt. De HIGH DESINFECTA BC por un mínimo de 15 minutos escurra y consuma, no se requiere de enjuague.

PRECAUCIONES.

Evite el contacto directo con los ojos y en caso de ocurrir enjuague con gran cantidad de agua o mejor utilice lavaojos. No se deje al alcance de los niños y en caso de ingestión no provocar vómito y consultar a su médico.

PRESENTACIONES

Bidón de 5 Lt.