



DATOS TÉCNICOS

HIGH DESINFECTA FV

DESINFECTANTE DE FRUTAS Y VERDURAS BASE CÍTRICO

DESCRIPCIÓN.

High Desinfecta FV es un desinfectante de origen natural, elaborado a partir de extractos de cítricos, cuenta con amplio espectro microbiano (germicida, bactericida y virucida) no modifica el aspecto, el color, olor, ni sabor de los alimentos por lo que sustituye satisfactoriamente al cloro, yodo y plata coloidal en la desinfección de productos de origen vegetal como frutas y verduras en áreas de preparación de alimentos de restaurantes, comedores industriales y hoteles. 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 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 de frutas y verduras (por inmersión): 1:65 a 1:100 (10 a 15 ml/Lt.) por 15 minutos.

LAVADO Y DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS:

- 1.- Lavar las frutas y verduras con un detergente neutro.
- 2.- Posteriormente, sumergir las en una solución de 10 a 15 ml/Lt. De HIGH DESINFECTA FV por un mínimo de 15 minutos, escurrir y para consumir no requiere de enjuague.

OTRAS APLICACIONES.

Termonebulización dilución recomendada 3:100 (30ml por 970ml de agua). Este producto es perfecto para termonebulizar lugares de difícil acceso como son:

- 1) Ganjas: 1. Casetas convencionales o con clima controlado de gestación. 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 vehículos. Los cuales incluye los que son usados para transportar animales, carne, uso diario, etc.
- 3) Bodegas con materiales como cartón, madera, alimentos 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.

PRECAUCIONES.

Evitar 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 provocar el vómito y consultar a su médico.

PRESENTACIONES

Bidón de 5 Lt.