

DESCRIPCION

Es un sanitizante líquido concentrado, económico para superficies previamente limpias que tienen contacto con alimentos. La mezcla formulada de cloruros de amoníaco cuaternarios dual es efectiva especialmente en el control del moho sobre superficies duras. Es un producto tolerante al agua dura, no corroe las superficies de metal y de plástico, y es estable al calor. Se recomienda para ser usado en enlatadoras, reposterías, plantas de procesamiento de bebidas, de productos lácteos, de alimentos, de carnes, de mariscos y de aves. Es un producto dispensado, aplicado, controlado, y probado con facilidad. Provee una capa bacteriostática residual sobre las superficies de contacto con los alimentos cuando se usa como sanitizante. Efectivo contra la *Listeria monocytogenes*, *Escherichia coli*, *Salmonella enteritidis* y *Campylobacter jejuni*. Efectivo para sanitizar botas.

- Uso versátil en la sanitización de las reposterías, plantas de bebidas, de productos lácteos, de carne, de mariscos, de aves y otras plantas de procesamiento de alimentos.
- No se requiere el enjuague con agua potable para la sanitización de superficies ya limpias cuando se usa en una solución a 200 ppm de cuaternarios activos.
- Económico.

ESPECIFICACIONES

Olor.....	Característico	Biodegradable.....	Si
Color.....	Claro	Tolerancia de Agua Dura.....	Alta
Densidad.....	1.0-1.1gm/ml	Seguridad sobre Metales.....	Sí
Solubilidad.....	Completa	pH.....	11.0 - 14.0

* Las tolerancias son típicas y están sujetas a las tolerancias usuales de la fabricación.

** El PH variará en dependencia de la dureza del agua y el nivel de concentración a usar.

INSTRUCCIONES DE USO

Equipo de Procesar Alimentos:

Para la sanitización de equipos de procesamiento de alimentos y de utensilios para alimentos previamente limpios, con un atomizador rocíe o sumerja en una solución que contenga 400 ppm de cuaternario activo. Para una limpieza a 1,000 ppm rocíe o sumerja en la solución por 15 minutos y enjuague bien con agua potable. *En todas las superficies que tienen contacto con alimentos al utilizar diluciones que proveen 200 ppm o menos, no se requiere enjuague con agua potable, para diluciones mayores a 200 ppm enjuague a conveniencia antes de volver a usarse.* Deje que las superficies que tienen contacto con los alimentos se sequen bien antes de reiniciar las operaciones.

Plantas de Productos Lácteos:

Para sanitizar los equipos de las plantas de productos lácteos tales como tanques, líneas, cubos y latas de leche, primero limpie y enjuague bien el equipo. Luego inunde o rocíe una solución sanitizante que contenga 400 ppm de cuaternario activo. Use un tiempo mínimo de contacto de 60 segundos. *En todas las superficies que tienen contacto con alimentos al utilizar diluciones que proveen 200 ppm o menos, no se requiere enjuague con agua potable, para diluciones mayores a 200 ppm enjuague a conveniencia antes de volver a usarse.*

Enjuague de Restaurantes y Bares:

Para ser usado en platos, cristalería, plata y utensilios de cocinar.

1. Raspe y preenjuague los utensilios y los vasos siempre que sea posible.
2. Lave con un buen detergente o limpiador compatible (se puede recomendar un limpiador o detergente comercial siempre y cuando no sea de naturaleza aniónica).
3. Enjuague con agua potable.
4. Sanitizar en una solución a 200 ppm. Sumerja todos los utensilios por lo menos por dos minutos.
5. Coloque los utensilios sanitizados en un estante o escurridor para secar al aire.
6. No se recomienda enjuague con agua potable.



MANUQUINSA

H & H MANUFACTURAS QUIMICAS Y SERVICIOS S.A.

Restaurante Munich 1c. al Norte, 3 1/2c. al Oeste, M/D,
Managua, Nicaragua.

PBX: (505) 2264-2313 • FAX: (505) 2254-6208

gerencia@manuquinsa.com.ni • www.manuquinsa.com.ni

INSTRUCCIONES DE USOInstrucciones para Aplicar Niebla (Fogging):

Para ser usado en plantas de procesamiento de bebidas y de alimentos. Para sanitizar las superficies duras no porosas de los cuartos como un elemento adicional a la limpieza manual aceptable. Se tienen que remover del cuarto todos los productos alimenticios y los materiales de empaque o protegerlos cuidadosamente antes de aplicar la niebla. Después de la limpieza, aplique la niebla a las áreas deseadas usando 1/4 por 1000 pies cúbicos de volumen del cuarto con una solución que contenga 1200 ppm de cuaternario activo. Desocupe el área de todo el personal durante la aplicación de la niebla y por un mínimo de 2 horas después de la aplicación. Todas las superficies de contacto con los alimentos tienen que ser bien enjuagadas con agua potable y opcionalmente sanitizadas con solución de producto a 200 ppm antes de volver a usarse. *En todas las superficies que tienen contacto con alimentos al utilizar diluciones que proveen 200 ppm de cuaternarios activos o menos, no se requiere enjuague con agua potable, para diluciones mayores a 200 ppm enjuague a conveniencia antes de volver a usarse.* Deje que las superficies en contacto con los alimentos se sequen bien antes de reanudar las operaciones.

Sanitización de Botas:

Para ser usado en plantas de productos lácteos, plantas de procesamiento de bebidas y de alimentos para prevenir el cruce de contaminación entre las áreas de procesamiento. Se debe colocar en todas las entradas a los edificios o criaderos un lavado o baño para las botas que contenga una pulgada de solución sanitizante recién hecha. Raspe las botas y permita el contacto de las botas con la solución a 400 ppm por 60 segundos antes de entrar al área. Cambie la solución diariamente o cuando la solución se vea sucia. Para ser usada con botas no-porosas resistentes al agua.

Aplicaciones que No Tienen Contacto con Alimentos:

Limpieza de las Botas: Lave, aplique espuma o rocíe las botas con una solución a 1000 ppm. Deje que todas las superficies tratadas se sequen al aire. Cambie la solución diariamente o cuando la solución se vea sucia. Para ser usada con botas no-porosas resistentes al agua.

Limpieza de Drenaje: Para limpiar los drenajes utilice solución a 1000 ppm. Vacíe la solución por el drenaje asegurándose de cubrir todos los lados de la tubería del drenaje. Deje que todas las superficies tratadas expuestas a la solución se sequen al aire.

Equipos de Limpiar: Para limpiar las escobas plásticas, los cepillos, los raspadores, las aspiradoras húmedo/secas y los equipos de remoción de condensado utilice una solución que provea 1000 ppm de cuaternario activo. Los equipos de limpieza deberán ser almacenados secos o en una solución de producto de 1000 ppm de cuaternario activo.

Para preparar las soluciones recomendadas, utilice las cantidades de producto sugeridas:

Solución de Bacterol	200 ppm	400 ppm	800 ppm	1000 ppm	1200 ppm
Volumen (ml) *	7.5 ml	15 ml	30 ml	37.5 ml	45 ml
Volumen (oz) **	0.25 oz	0.5 oz	1 oz	1.25 oz	1.5 oz

* Mililitros (ml) de Bacterol por galón de agua

** Onzas (oz) de Bacterol por galón de agua

Nota: Las diluciones sugeridas pueden variar de acuerdo a la industria, normas del país o requerimientos del cliente.

* Vea la instrucciones de la etiqueta y el MSDS para uso completo.



MANUQUINSA

H & H MANUFACTURAS QUIMICAS Y SERVICIOS S.A.

Restaurante Munich 1c. al Norte, 3 1/2c. al Oeste, M/D,
Managua, Nicaragua.

PBX: (505) 2264-2313 • FAX: (505) 2254-6208
gerencia@manuquinsa.com.ni • www.manuquinsa.com.ni