

DESCRIPCION

Este producto desinfectante está formulado para la limpieza y sanitización de equipos industriales, tales como tanques, tuberías, evaporadores, equipos pasteurizadores, equipo aséptico y para sanitizar superficies duras, no-porozas de equipos que tienen contacto con alimentos y que se limpiaron previamente en:

- Plantas de vinos y bebidas, cervecerías
- Plantas de producción, procesamiento y empaque de carne, mariscos, aves, leche, productos lácteos
- Superficies de equipo de procesamiento y empaque de huevos
- Establecimientos de comida, entre otros

Es un poderoso biocida incluso a bajas temperaturas, por lo que es efectivo para usarse en ambientes fríos, tales como plantas de procesamiento de carnes, aves, mariscos y fuera de los silos de almacenamiento o vagones cisterna. No produce espuma, formulación libre de enjuague y sus productos de degradación (cuando se diluye) son inofensivas para el medio ambiente o los sistemas de tratamiento de aguas residuales.

Ofrece beneficios únicos a la industria de procesamiento de alimentos comparados con otras tecnologías sanitizantes.

- Eficacia de amplio espectro contra los organismos que deterioran los alimentos.
- Efectivo en un amplio rango de temperaturas, desde 5°C a 40°C (41°F a 104°F).
- Productos inocuos de descomposición: ácido acético, oxígeno, agua y dióxido de carbono.
- Fórmula ácida que elimina los depósitos minerales.
- Deja los equipos con pH ácido.
- Baja corrosividad en acero inoxidable.
- Demuestra mayor eficacia que el cloro sanitizando superficies en contacto con productos lácteos, resultando en una vida útil mayor de la leche.
- Reduce la posibilidad de un saneamiento inadecuado.
- Efectiva en las condiciones reales frías de funcionamiento de las plantas, sin necesidad de aumento de la temperatura para sanitizar equipo.
- Tolerante a las soluciones de limpieza alcalinas residuales.
- Muy baja espuma, alto contacto con la superficie.

ESPECIFICACIONES

Color.....Incoloro
Olor.....Característico
Solubilidad.....Completa

pH (Solución 25°C)1.0-2.0
Densidad.....1.0-1.1 mg/ml



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 USO

Sanitización de Superficies Duras, No-Porosas en Contacto con Alimentos

Limpie el equipo inmediatamente después de su uso.

1. Remueva las partículas gruesas con un lavado de agua caliente.
2. Lave el equipo con una solución de detergente o de limpieza.
3. Enjuague el equipo con agua potable.
4. Preparar solución mediante la adición de 1 a 2 onzas (30 a 60 ml) de producto en 5 galones de agua potable.
5. Para sistemas cerrados, aplique la solución diluida de sanitizante y permita un tiempo de contacto de un (1) minuto. Si esta sanitizando a temperaturas de 5°C (40°F) o menos, utilice 1.6 onzas (50 ml) de producto por 5 galones de agua potable.
6. Para sistemas abiertos o que no son completamente cerrados, utilice un atomizador de gota gruesa o una técnica de inundación para aplicar la solución a la superficie y permita un tiempo de contacto de un (1) minuto.
7. Deje las superficies drenar completamente antes de reanudar la operación.

Desinfección y Sanitización de Superficies en General (Sin contacto con alimentos)

Es un sanitizante eficaz de superficies duras inanimadas, sin contacto con alimentos. El saneamiento de superficies tales como pisos, paredes, mesas, sillas, bancos, desagües, etc, se puede lograr, mediante los siguientes procedimientos:

1. Eliminar la suciedad gruesa con un limpiador o detergente adecuado.
2. Preparar una solución añadiendo de 2 a 12 onzas (60 a 360 ml) de producto por 16 galones de agua potable.
3. Aplique la solución con mopa/trapo, rociador grueso, espuma y permita el contacto por lo menos por 5 minutos.
4. Deje que los artículos y/o superficies drenen adecuadamente o deje secar al aire.

Desinfección de Superficies

Es un desinfectante eficaz contra bacterias gram positivas y negativas (formas vegetativas) y puede ser utilizado en ambientes comerciales y médicos para limpiar, desinfectar y desodorizar, superficies inanimadas duras no-porosas, tales como:

- Pisos, paredes y otras superficies no-porosas como mesas, sillas, mostradores, botes de basura, accesorios de baño, lavabos, marcos de cama, estanterías, bastidores, refrigeradores, enfriadores, baldosas, linóleo, vinil, asfalto, porcelana, plástico (como el polipropileno y el polietileno), acero inoxidable o de vidrio.
- Areas de uso en hospitales, salas de cirugía y obstetricia, mesas de operaciones, servicios de limpieza, servicios de fisioterapia, residencias de ancianos, centros de salud, instalaciones de la morgue, instalaciones de procesamiento de productos farmacéuticos y químicos y equipos.
- Escuelas, colegios, instalaciones industriales, áreas de alimentación, edificios de oficinas, instalaciones de esparcimiento, comercios y establecimientos de venta al por mayor.
- Hospitales y clínicas veterinarias, laboratorios de estudio de animales, perreras, jaulas, equipos para comer y beber, tiendas de mascotas, zoológicos, instalaciones de animales de compañía, instalaciones de aves, camiones, criaderos, entre otros.



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 USO

Preparar una solución desinfectante utilizando de 3.5 a 30 onzas (105 a 890 ml) de producto por 5 galones de agua potable. Eliminar la suciedad gruesa de las superficies a desinfectar utilizando un detergente o un producto de limpieza adecuado. Enjuague con agua limpia. Aplicar la solución desinfectante con rociador grueso, mopa, trapo o espumadora. Dejar en remojo durante al menos 10 minutos, luego escurrir las superficies tratadas. Las aplicaciones que implican tratamiento de superficies en contacto con alimentos requieren un enjuague con agua potable después de la desinfección.

Sanitización con Espumadores

Este producto puede ser aplicado en forma de espuma para la sanitización de superficies duras, no-porosas (previamente limpias), en contacto con alimentos y o superficies en general (sin contacto con alimentos), tales como pisos, paredes, techos, desagües y botas. La aplicación con espumadores se puede utilizar donde la penetración y retención del producto, por el tiempo necesario, es difícil de lograr. Los ejemplos incluyen las cintas transportadoras y las superficies verticales o irregulares.

1. Preparar una solución de 1 a 2 onzas (30 a 60 ml) de producto por 4.5 galones de agua potable. Los mejores resultados se consiguen utilizando agua a 20°C o superior.
2. Si desea obtener mayor espuma, después de preparar la solución, añadir 1 a 10 onzas (30 a 300 ml) de aditivo generador de espuma por los 4.5 galones de solución. Después, ajustar el volumen a 5 galones.
3. Aplique la solución sanitizante en forma de espuma con el equipo generador de espuma disponible. Permita que la espuma permanezca en contacto con las superficies por lo menos un (1) minuto.
4. Escurrir los elementos y superficies a fondo.

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

* Vea las 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