Anticel Ácido Peracético 10%

Sanitizante de contacto directo con alimentos

DESCRIPCIÓN

Anticel Ácido Peracético 10% es un biocida de amplio espectro que presenta un excelente desempeño sobre bacterias gram negativas, gram positivas, hongos, levaduras y virus, así como contra estructuras de resistencia. Su acción es instantánea al contacto con las estructuras celulares de protección como pared celular y membrana celular, también actúa desactivando funciones elementales del metabolismo celular en la síntesis de proteínas. Anticel Ácido Peracético 10% es altamente soluble en agua.

AUTORIZADO PARA USO

Desinfectante de calidad alimentaria utilizado en la industria de procesamiento de alimentos y bebidas para la limpieza de tuberías CIP, lavado y desinfección equipo e instalaciones. Apropiado para sanitización en producción orgánica según lo aprobado por el NOP (National Organic Program). Desinfección de equipos de contacto directo en plantas de alimentos. Aplicación en shock para eliminación de hongos y Listeria. Desinfección correctiva. Desinfección poscosecha de frutas y verduras. Desinfección de tejido de origen animal, aplicación directa sobre canales de bovinos, caprinos, etc. así como desinfección de carcasas de pollo en PreChiller y Chiller. Tratamiento de agua de riego.

Anticel Ácido Peracético 10% es recomendado en instalaciones pecuarias, plantas, rastros, incubadoras, casetas avícolas, establos, bodegas, equipos, jaulas, bebederos, comederos, así como vehículos de uso pecuario con acción instanánea. Adicionalmente, Anticel Ácido Peracético 10% se utiliza en el tratamiento de agua de refrigeración, agua de proceso de yacimientos petrolíferos y aguas residuales. Otros usos son el control de lodos y bioincrustaciones en la industria de pulpa y el papel, el riego agrícola, los pigmentos dispersos en las industria de recubrimientos, así como en el control de agua de recirculación en sistemas de enfriamiento aún ante la presencia de amoniaco.

BENEFICIOS

- Aprueba el reto microbiano de reducción del 99.99% para **Staphylococcus Aureus ATCC 6538, Escherichia Coli ATCC 11229, Salmonella Typhimurium ATCC 14028** bajo el método analítico NMX-BB-040-SCFI-1999
- Aprueba el reto microbiano de reducción del 99.99% para **Escherichia Coli O157:H7 ATCC 43890**, Tiempo de contacto 30 segundos bajo el método analítico 960.09
- La eficiencia se mantiene contra una amplia gama de microorganismos ante la presencia de agua con alta dureza, ya sea en agua fría o tibia
- Desinfectante libre de enjuague, se degrada en oxígeno, agua y ácido acético (vinagre). Libre de Fósforo
- Producto estable durante mínimo 1 año en condiciones normales

Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490

Anticel Ácido Peracético 10%

Sanitizante de contacto directo con alimentos

MÉTODO DE ACCIÓN

Anticel Ácido Peracético 10% proporciona control de la descomposición y deterioro que causan microorganismos presentes en el agua de procesamiento y en la superficie de frutas y verduras de poscosecha, recién cortadas y procesadas.

Anticel Ácido Peracético 10% desinfecta por oxidación de la membrana celular externa de células bacterianas, vegetales, endosporas, levaduras y esporas de moho. El mecanismo de oxidación es la transferencia de electrones, por lo tanto, cuanto más fuerte el oxidante, más rápido se transfieren los electrones al microorganismo y más rápido se inactiva y muere.

DILUCIÓN DE USO

- Sanitizante para superficies, sin enjuague posterior: 100-200 ppm 21 CFR 178.1010
- Desinfectante para superficies, con enjuague posterior: 220-400 ppm
- Descontaminación de canales en la industria cárnica, enjuague posterior no requerido: 90-220 ppm 21 CFR 173.370. Para la desinfección en la industria avícola o carcasas de pollo en Chiller, se recomienda una aplicación de 30-40 ppm. En PreChiller se recomienda 10-20 ppm.
- Agua de enjuague de frutas y verduras: 60-80 ppm 21 CFR 173.315
- No es necesario un control de pH - control microbiano efectivo en pH ácidos y ligeramente alcalinos

MODO DE USO

Anticel Ácido Peracético 10% se puede aplicar por inyección al agua de proceso, por aspersión o por inmersión.

PROPIEDADES

Característica	Especificación
Ácido Peracético, (%)	: min. 10%
Peróxido de Hidrógeno, (%)	: 4.0 - 6.0
Apariencia	: Líquido incoloro
Olor	: Característico
Densidad (gr/cc)	: 1.00 - 1.15
pH (Solución 1.0%)	: 2.5 - 3.5
Biodegradabilidad	: Alta
Solubilidad	: 100% en medio acuoso

Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490

Anticel Ácido Peracético 10%

Sanitizante de contacto directo con alimentos

REGISTROS

SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

INFORMACIÓN ADICIONAL

Aunque la información técnica y las recomendaciones contenidas en esta Ficha Técnica reflejan nuestro conocimiento y experiencia más actualizados, se debe considerar que toda la información debe ser confirmada mediante una extensa aplicación práctica. Por lo tanto, cualquier individuo que tenga la intención de utilizar el producto debe asegurarse previamente de su idoneidad para el propósito previsto. En cualquier caso, el usuario asume la responsabilidad total de cualquier circunstancia resultante del uso del producto.

Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490

Anticel Peracetic Acid 10%

Sanitizer for direct contact with food

DESCRIPTION

Anticel Peracetic Acid 10% is a broad spectrum biocide that has excellent performance against gram negative bacteria, gram positive bacteria, fungi, yeasts and viruses, as well as against resistance structures. Its action is instantaneous upon contact with protective cellular structures such as cell wall and cell membrane, and it also acts by deactivating elementary functions of cellular metabolism in protein synthesis. Anticel Peracetic Acid 10% is highly soluble in water.

AUTHORIZED FOR USE

Food grade disinfectant used in the food and beverage processing industry for CIP pipe cleaning, washing and disinfection of equipment and facilities. Suitable for sanitization in organic production as approved by the NOP (National Organic Program). Disinfection of direct contact equipment in food plants. Shock application for elimination of fungi and Listeria. Corrective disinfection. Post-harvest disinfection of fruits and vegetables. Disinfection of tissue of animal origin, direct application on cattle, goat, etc. carcasses as well as disinfection of chicken carcasses in PreChiller and Chiller. Irrigation water treatment.

Anticel Peracetic Acid 10%It is recommended for livestock facilities, plants, slaughterhouses, incubators, poultry houses, stables, warehouses, equipment, cages, water troughs, feeders, as well as livestock vehicles with instant action. Additionally,Anticel Peracetic Acid 10%It is used in the treatment of cooling water, oilfield process water and wastewater. Other uses include sludge and biofouling control in the pulp and paper industry, agricultural irrigation, dispersed pigments in the coatings industry, and control of recirculating water in cooling systems even in the presence of ammonia.

BENEFITS

- Passes the 99.99% reduction microbial challenge for Staphylococcus Aureus ATCC 6538, Escherichia Coli ATCC 11229, Salmonella Typhimurium ATCC 14028 under analytical method NMX-BB-040-SCFI-1999
- Passes the 99.99% reduction microbial challenge for Escherichia Coli O157:H7 ATCC 43890, Contact time 30 seconds under analytical method 960.09
- Efficiency is maintained against a wide range of microorganisms in the presence of water with high hardness, whether in cold or warm water.
- Rinse-free disinfectant, degrades into oxygen, water and acetic acid (vinegar). Phosphorus Free
- Product stable for at least 1 year under normal conditions

Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490

Anticel Peracetic Acid 10%

Sanitizer for direct contact with food

METHOD OF ACTION

Anticel Peracetic Acid 10%Provides control of spoilage and deterioration causing microorganisms present in processing water and on the surface of postharvest, fresh-cut and processed fruits and vegetables.

Anticel Peracetic Acid 10%disinfects by oxidation of the outer cell membrane of bacterial cells, plant cells, endospores, yeasts and mold spores. The oxidation mechanism is electron transfer, therefore, the stronger the oxidant, the faster the electrons are transferred to the microorganism and the faster it is inactivated and dies.

DILUTION FOR USE

- Surface sanitizer, no-rinse: 100-200 ppm 21 CFR 178.1010
- Surface disinfectant, with subsequent rinsing: 220-400 ppm
- Decontamination of carcasses in the meat industry, post-rinse not required: 90-220 ppm21CFR 173.370.For disinfection in the poultry industry or chicken carcasses in Chiller, an application of 30-40 ppm is recommended. In PreChiller 10-20 ppm is recommended.
- Fruit and vegetable rinse water: 60-80 ppm21 CFR 173.315
- No pH control required - effective microbial control in acidic and slightly alkaline pHs

HOW TO USE

Anticel Peracetic Acid 10%It can be applied by injection into process water, by spraying or by immersion.

PROPERTIES

Feature	Specification
Peracetic Acid, (%)	: min. 10%
Hydrogen Peroxide, (%)	: 4.0 - 6.0
Appearance	: Colorless liquid
Smell	: Characteristic
Density (g/cc)	: 1.00 - 1.15
pH (1.0% Solution)	: 2.5 - 3.5
Biodegradability	: High
Solubility	: 100% in aqueous medium

View ANTICEL® 10% at quimiconsult.com

Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490

Anticel Peracetic Acid 10%

Sanitizer for direct contact with food

CERTIFICATION

SADER
SECRETARÍA DE AGRICULTURA Y DESARROLLO RURAL

ADDITIONAL INFORMATION

Although the technical information and recommendations contained in this Technical Data Sheet reflect our most up-to-date knowledge and experience, it should be noted that all information must be confirmed by extensive practical application. Therefore, any individual intending to use the product must first satisfy himself or herself of its suitability for the intended purpose. In any event, the user assumes full responsibility for any circumstances resulting from the use of the product.

Quimica e Ingenieros Consultores
quimiconsult.com
+52 (81) 8105 0063
+52 1 (81) 3270 0334
Privada el Encino No. 750, Col. LaGrange
San Nicolás de los Garza, N.L. México, CP 66490