Anticel® Food

Desinfección en contacto directo con alimentos

DESCRIPCIÓN

Anticel® Food, 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® Food en medio acuoso autoregula la acidez del sistema, por lo que se recomienda en aplicaciones cárnicas, tanto en metodo spray para canales de carne evitando su decolaración, así como para Lavado Final y Prechiller en desinfección de carcasas de pollo en proceso continuo. Diseñado para reducir los efectos de la desinfección con Ácido Peracético en zonas con golpes y hematomas, evitando así su sobre coloración. Su uso elimina la presencia de Coliformes Totales, E. Coli, así como Salmonella

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.

Anticel® Food 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® Food 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, Libre de Fósforo
- Desinfectante libre de enjuague, se degrada en oxígeno, agua y ácido acético (vinagre)
- Producto estable durante mínimo 1 año en condiciones normales
- Certificado por OMRI para producción orgánica

Ver ANTICEL® FOOD en quimiconsult.com

Química 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® Food

Sanitizante de contacto directo con alimentos

MÉTODO DE ACCIÓN

Anticel® Food 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® Food 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 riego: No debe superar las 80 ppm 21 CFR Part 173 D
- 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® Food se puede aplicar por inyección al agua de proceso, por aspersión o por inmersión.

PROPIEDADES

Característica	Especificación
Peracético (%)	: Min. 15%
Apariencia	: Líquido incoloro
Olor	: Característico
Densidad (gr/cc)	: 1.05 - 1.10
Biodegradabilidad	: Alta
Solubilidad	: 100% en medio acuoso

Química 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® Food

Sanitizante de contacto directo con alimentos

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.

Química 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