Anticel Ácido Peracético 15%

Sanitizante de contacto directo con alimentos

DESCRIPCIÓN

Anticel Ácido Peracético 15%, 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 15% 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 15% 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 15% 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® 15% en 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 Ácido Peracético 15%

Sanitizante de contacto directo con alimentos

MÉTODO DE ACCIÓN

Anticel Ácido Peracético 15% 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 15% 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 15% se puede aplicar por inyección al agua de proceso, por aspersión o por inmersión.

PROPIEDADES

Característica	Especificación
Apariencia	: Líquido incoloro
Olor	: Característico
Densidad (gr/cc)	: 1.05 - 1.10
pH (Solución 1.0%)	: 2.0 - 3.5
Biodegradabilidad	: Alta
Solubilidad	: 100% en medio acuoso

Ver ANTICEL® 15% en 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 Ácido Peracético 15%

Sanitizante de contacto directo con alimentos

REGISTROS

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 15%

Direct food contact sanitizer

DESCRIPTION

Anticel Peracetic Acid 15%, a broad-spectrum biocide that presents excellent performance against gram-negative and 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. It also acts by deactivating elementary functions of cellular metabolism in protein synthesis. Anticel Peracetic Acid 15% is highly soluble in water.

AUTHORIZED FOR USE

Food grade disinfectant used in the food and beverage processing industry for cleaning CIP pipes, washing and disinfecting equipment and facilities. Appropriate for sanitation in organic production as approved by the NOP (National Organic Program). Disinfection of direct contact equipment in food plants. Shock application to eliminate fungi and Listeria. Corrective disinfection. Postharvest disinfection of fruits and vegetables. Disinfection of tissue of animal origin, direct application on carcasses of cattle, goats, etc. as well as disinfection of chicken carcasses in PreChiller and Chiller. Irrigation water treatment.

Anticel Peracetic Acid 15% is recommended in livestock facilities, plants, slaughterhouses, incubators, poultry houses, stables, warehouses, equipment, cages, drinkers, feeders, as well as vehicles for livestock use with instantaneous action. Additionally, Anticel Peracetic Acid 15% is used in the treatment of cooling water, oilfield process water and wastewater. Other uses are the control of sludge and biofouling in the pulp and paper industry, agricultural irrigation, dispersed pigments in the coatings industry, as well as the control of recirculation water in cooling systems even in the presence of ammonia. .

BENEFITS

- Approves the microbial challenge of 99.99% reduction for Staphylococcus Aureus ATCC 6538, Escherichia Coli ATCC 11229, Salmonella Typhimurium ATCC 14028 under the analytical method NMX-BB-040-SCFI-1999
- Approves the microbial challenge of 99.99% reduction 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, Phosphorus Free
- Rinse-free disinfectant, breaks down into oxygen, water and acetic acid (vinegar)
- Stable product for at least 1 year under normal conditions
- Certified by OMRI for organic production

View ANTICEL® 15% 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 15%

Direct food contact sanitizer

METHOD OF ACTION

Anticel Peracetic Acid 15% provides control of decomposition and deterioration caused by microorganisms present in the processing water and on the surface of post-harvest, freshly cut and processed fruits and vegetables.

Anticel Peracetic Acid 15% disinfects by oxidation of the outer cell membrane of bacterial cells, plant cells, endospores, yeasts and mold spores. The mechanism of oxidation is the transfer of electrons, therefore, the stronger the oxidant, the faster the electrons are transferred to the microorganism and the faster it becomes inactivated and dies.

DILUTION OF USE

- Surface sanitizer, no-rinse after: 100-200 ppm 21 CFR 178.1010
- Surface disinfectant, rinse after: 220-400 ppm
- Decontamination of carcasses in the meat industry, post-rinse not required: 90- 220 ppm 21 CFR 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 ppm 21 CFR 173.315
- No pH control necessary - effective microbial control at acidic and slightly alkaline pH

MODE OF USE

Anticel Peracetic Acid 15% can be applied by injection into the process water, by spraying or by immersion.

PROPERTIES

Characteristic	Specification
Appearance	: Liquidcolorless
Smell	:Characteristic
Density (gr/cc)	: 1.05 - 1.10
pH (1.0% solution)	: 2.0 - 3.5
Biodegradability	:high
Solubility	: 100% in aqueous medium

View ANTICEL® 15% 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 15%

Direct food contact sanitizer

CERTIFICATIONS

ADDITIONAL INFORMATION

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

View ANTICEL® 15% 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