

Ficha técnica

MicroClean



No. de registro NSF (3D, D2): 153569

Acreditado para utilizarse en el lavado de frutas y verduras, así como para superficies de contacto directo con alimentos.

No. de certificado OMRI: MPR-7083

Descripción

MicroClean es un desinfectante sobrestabilizado a partir de ácido peracético, peróxido de hidrógeno y ácido acético, de amplio espectro bactericida, fungicida y alguicida. Debido a su alto poder de oxidación y reacción resulta ideal para la desinfección de alimentos, superficies y utensilios. Indicado para control microbiológico en operaciones de lavado de frutas y vegetales, procesamiento, empaque, invernaderos, viveros y operaciones agroalimentarias.

Características fisicoquímicas

Apariencia	líquido incoloro
Olor	característico a vinagre
Ácido peracético	15.0% min
Peróxido de hidrógeno	21.5 - 24.5%
Ácido acético	14.5 - 17.5%
Solubilidad	completamente soluble en agua
Estabilidad	12 meses
Biodegradabilidad	sí

Pruebas de eficacia

MicroClean ha sido evaluado satisfactoriamente de acuerdo la metodología de pruebas de la norma mexicana NMX-BB-040-SCFI-1999 y en la Norma European EN 13697 (para condiciones sucias) ante *Escherichia coli* O157:H7, *Salmonella*, *Listeria Monocytogenes*.

Respaldo internacional de uso:

De acuerdo al Código Federal de Regulaciones de Estados Unidos (CFR), los activos contenidos en MicroClean están aprobados ante los siguientes organismos:

FDA	Desinfección de alimentos.	Frutas y verduras 21 CFR 173.315
	Desinfección de superficies.	21 CFR 178.1010
USDA	Uso seguro sobre productos orgánicos.	Sustancias sintéticas 7CFR 205.601 Sustancias no agrícolas: 7CFR 205.605
EPA	Requisitos de tolerancia de producto residual.	Frutas y hortalizas: 40CFR 180.1196 Equipos y utensilios: 40CFR 180.1196

Distribuido por

Koppert

Ficha técnica
MicroClean
Fecha de actualización: 26-04-23
www.koppert.mx

Beneficios

- Excelente estabilidad ante materia orgánica.
- Amplio espectro antimicrobiano.
- No modifica el aspecto, olor, color ni sabor de los alimentos.
- Excelente desinfección de productos de origen vegetal.
- Efectivo en agua fría y templada.
- Se degrada hasta componentes sencillos como O₂, CO₂ y H₂O.
- No incrementa la conductividad de las descargas de agua.
- No pierde actividad ante la exposición a rayos UV.
- 8 a 30 horas de vida útil en dilución.
- No requiere enjuague.

Aplicaciones

Desinfección de	Concentración de ácido peracético	Dilución
Lavado y desinfección de frutas y verduras	hasta 80 ppm	0.54 ml / L
Superficies de contacto directo con alimentos	hasta 200 ppm	1.34 ml / L
Tratamiento de agua	hasta 3 ppm	0.02 ml / L
Desinfección de utensilios y herramientas	hasta 200 ppm	1.34 ml / L
Vados y aduanas sanitarias	hasta 100 ppm	0.66 ml / L
Enjuague en desinfección de cambio de ciclo	hasta 600 ppm	4 ml / L

MicroClean es un producto apto para su uso en la industria agroalimentaria, agricultura orgánica y convencional, así como para la desinfección de superficies en contacto directo con alimentos, herramientas, guantes y artículos de limpieza sin necesidad de enjuague a las dosis arriba recomendadas. Consulte las entidades regulatorias correspondientes para mayor información sobre aplicaciones y dosis permitidas.

Condiciones de almacenamiento

No almacenar a temperaturas superiores a 40°C ni mezclar con agentes reductores.

Modo de uso

Estaciones de lavado por aspersión, inmersión, recirculación. Se recomienda verificar la concentración deseada en ppm por medio de tiras reactivas o titulación.

**El contenido neto de los recipientes se expresa y suministra en kilogramos. Los litros se presentan como referencia para calcular dosificaciones. Las dosis son resultado de múltiples ensayos en diversas condiciones, no significa de manera alguna garantía expresa o implícita en cuanto a los resultados o efectos obtenidos si el producto no es utilizado de acuerdo a lo sugerido. Este documento no debe ser considerado como permiso o recomendación para infringir cualquier normatividad.*

Distribuido por
Koppert

Ficha técnica
MicroClean
Fecha de actualización: 26-04-23
www.koppert.mx