



PROQUIMIA
www.proquimia.com

ASEPLAC

Desinfectante líquido 44%

Ficha Técnica
05/2014



Desinfectante de superficies, equipos, utensilios, frutas y verduras basado en Ácido Láctico.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

- > Líquido transparente cristalino.
- > Densidad a 20°C = 1,15 ± 0,01g/mL.
- > pH al 1% = 2,5 ± 0,5.

CARACTERÍSTICAS:

- > Desinfectante en base a ácido láctico grado alimentario especialmente indicado para la eliminación de microorganismos y contaminación en alimentos (frutas, verduras, huevos y envases de alimentos), superficies, equipos y utensilios en la industria alimentaria y servicios de alimentación.
- > Permite reducir la contaminación inicial de los alimentos (frutas, verduras y huevos) provenientes de las deficiencias sanitarias en la labores de cultivo así como la posterior contaminación derivadas del manejo, transporte, distribución, almacenaje y pre-elaboración. De igual modo, actúa eficazmente sobre superficies, equipos y utensilios sin afectar los materiales, lográndose óptimas condiciones sanitarias en las zonas de trabajo para manipular los alimentos.
- > Producto de amplio espectro bactericida y fungicida:
 - o Efectivo a la concentración del 2 y 4% (según NCh 17025:2005; test desafío UPS21) frente a las siguientes cepas: *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *Listeria monocytogenes*, *Candida albicans* y *Salmonella*. Clasificación: INO1 (el producto no se inactiva frente a concentraciones de materia orgánica superiores o iguales a 0.72%).
- > Producto considerado como coadyuvante alimentario según Reglamento Sanitario de Alimentos D.S. 977/96 (Art. 131).
- > El ácido láctico está considerado como GRAS (generally recognized as safe) según código CFR (Code of Federal Regulations) de la FDA (U.S. Food and Drug Administration):

TITLE 21--FOOD AND DRUGS
CHAPTER I--FOOD AND DRUG ADMINISTRATION DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES
SUBCHAPTER B--FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION
PART 184 DIRECT FOOD SUBSTANCES AFFIRMED AS GENERALLY RECOGNIZED AS SAFE

Por lo tanto, su uso está permitido para la desinfección de fruta y verdura según:

TITLE 21--FOOD AND DRUGS
CHAPTER I--FOOD AND DRUG ADMINISTRATION DEPARTMENT OF HEALTH AND HUMAN SERVICES
SUBCHAPTER B--FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION
PART 173 -- SECONDARY DIRECT FOOD ADDITIVES PERMITTED IN FOOD FOR HUMAN CONSUMPTION
Subpart D--Specific Usage Additives
Sec. 173.315 Chemicals used in washing or to assist in the peeling of fruits and vegetables.

- > El ácido láctico está autorizado como aditivo alimentario según Reglamento Sanitario de Alimentos D.S. 977/96 (Art.139 y 140).
- > El Acido Láctico está autorizado como aditivo con el número INS-270 según Codex Alimentarius.





PROQUIMIA
www.proquimia.com

ASEPLAC

Desinfectante líquido 44%

Ficha Técnica
05/2014

- > Alternativa a los productos base iodo utilizados habitualmente para la desinfección de fruta y verdura.
- > No deja olor ni sabor residual en los alimentos tratados.
- > Su actividad no se ve afectada por la dureza del agua.
- > Insensible a la contaminación orgánica, por lo que las soluciones de trabajo tienen una vida útil de varias horas.
- > Altamente concentrado, ofreciendo una gran rendimiento a un bajo coste de aplicación.
- > Fácil dosificación automática.
- > Instituto Salud Pública de Chile (Departamento de salud ambiental – Unidad palguicidas y desinfectantes):
 - N° de registro: D-532/14
 - Fecha 11/ABR/2014
 - N° referencia: PL514539/13

MODO DE EMPLEO:

Se aplica mediante dosificador automático, instalado por el Servicio de Asistencia Técnica de PROQUIMIA S.A. en el lugar de trabajo que se requiera (red de abastecimiento de agua fría), ajustándose la dosis del producto según los requerimientos sanitarios del cliente.

Previo al tratamiento con ASEPLAC, debe lavarse la fruta, las verduras y huevos con abundante agua limpia para eliminar suciedad (tierra, piedrecillas, materia extraña, restos de fecas) y parásitos (insectos, larva y sus huevos). A continuación, desinfectar por inmersión los alimentos en una solución de ASEPLAC del 2-3% durante 5 a 10 minutos. Retirar los alimentos y enjuagarlos con abundante agua potable. Cambiar dilución desinfectante cada 8 horas.

NORMAS DE MANIPULACIÓN:

Precauciones para una manipulación segura:

- > Producto corrosivo. Evitar el contacto con los ojos y la piel.
- > Mantener los recipientes herméticamente cerrados.
- > Controlar los derrames y residuos, eliminándolos con métodos seguros en lugares autorizados.
- > Evitar el vertido libre desde el recipiente.
- > Mantener el orden y limpieza donde se manipule.
- > No comer, beber ni fumar en las zonas de trabajo; lavarse las manos después de cada utilización.
- > Evitar el derrame sobre la tierra o cursos de agua.
- > Evitar fuentes de calor, radiación, electricidad estática y el contacto con alimentos.
- > Almacenar a temperatura ambiente en bodega de productos químicos. En su envase original.

Para mayor información consultar hoja de seguridad.
No mezclar con productos químicos puros.

COMPOSICIÓN:

- > Ácido láctico.: 44%. N° CAS: 50-21-5.

