

AP5

Desinfectante a base de Ácido Peracético

DESCRIPCION Y USOS:

AP 5 es un agente antimicrobiano ideal debido a su alto potencial oxidante. Es ampliamente efectivo contra microorganismos. Puede ser utilizado sobre un amplio rango de temperatura (0 – 40°C). en un amplio rango de pH (3.0 – 7.5), en procesos de limpieza en sitio (Clean-in-place, CIP), en condiciones de agua dura, y no es afectado por residuos de proteína. Por sus características y beneficios, el producto es un desinfectante ideal para la industria alimentaria.

MODO DE EMPLEO:

AP 5 puede utilizarse manualmente, por trapeado, remojo, spray o también por CIP.

Manual: Remover todo resto sólido de la superficie a tratar. Lavar con detergentes o desengrasantes recomendados para la superficie hasta dejarla completamente limpia. Enjuagar para quitar todo resto de detergente y aplicar la solución recomendada de ácido Peracético según la tabla que presentamos más abajo. No es necesario enjuagar

Desinfección con sistema CLEAN-IN-PLACE (CIP)

Procedimiento	Tiempo de contacto
Lavar con agua hasta obtener un descarte limpio (preferentemente en caliente 40 – 65º C)	5 – 10 min
Lavar con detergentes alcalino y/o solución alcalina pH>10 (preferente en caliente 40 – 64º C)	10 – 30 min
Enjuagar con agua hasta remover todo el detergente O el producto utilizado (se debe tener un pH neutro)	5 – 15 min
Desinfectar con solución de Ácido Peracético (ver tabla)	5 – 20 min
Drenar todo el sistema (en general no es necesario enjuagar)	

TABLA DE CONVERSION

Cantidades en litros de Ácido Peracético necesarias en 1000 litros (1m³) de solución

Concentración de Ácido Peracético (ppm)	Litros de Ácido Peracético para 1000 L de solución
150	3 L
225	4.5 L
300	6 L
450	9 L
555	11.1 L
1050	21 L

CONCENTRACIONES RECOMENDADAS:

Uso	Concentración (ppm)	Aplicaciones
Sanitización de frutas y verduras	40 - 80	Ideal para desinfectar frutas y verduras frescas antes de consumirlas.
Sanitización de equipos y envases en contacto con alimentos	100 - 200	Aplicable para utensilios de cocina, superficies de trabajo y envases de almacenamiento de alimentos.
Dosis de choque (desinfección fuerte)	500	Se utiliza para eliminar bacterias, hongos y virus en superficies y equipos. Requiere enjuague posterior.
Esterilización química	2000	Máxima eficacia contra microorganismos, incluyendo esporas. Requiere enjuague posterior y ventilación adecuada.

BENEFICIOS DEL USO DE ACIDO PERACETICO

Es efectivo contra hongos, levaduras, bacterias (inclusive sus esporas), virus y algas por su poder oxidante. No fue observado el desarrollo de resistencia microbiana.

El Ácido Peracético no produce espuma siendo ideal para la industria alimentaria.

No deja residuos por lo que el Ácido Peracético permite que su uso no altere el gusto, color u olor de los productos a ser procesados en las instalaciones, dando de manera general un enjuague después de su aplicación.

El Ácido Peracético por el su pH ácido, evita la formación de incrustaciones en la superficie donde es utilizado.

El Ácido Peracético es un desinfectante de fácil aplicación y rápida acción.

No daña el medio ambiente: después de su uso los ingredientes activos de Ácido Peracético se descomponen en agua, oxígeno y ácido acético, siendo estos totalmente biocompatibles.

La concentración de Ácido Peracético es fácilmente determinada a través de métodos de análisis conocidos para peróxidos.

La proporción a utilizar dada su alta eficacia hace de este producto, un producto no solo excelente en su propósito, sino que además muy económico.

COMPOSICIÓN:

Peróxido de hidrógeno, ácido acético, estabilizante.

PROPIEDADES FISICOQUIMICAS:

Características	Especificaciones
Apariencia	Líquido transparente olor picante
Densidad (g/ml) a 20° C	1,10 +/- 0,05
pH diluido 1/100	2,5 +/- 1
Ácido Peracético (% Vol)	5 +/- 1

PRECAUCIONES:

Evitar la ingestión del producto. En ese caso consulte a un médico inmediatamente. Mantener alejado del alcance de los niños. No inhalar directamente sobre el recipiente del producto. Evitar el contacto con la piel y los ojos, en caso de que suceda lavar con abundante agua y consultar con la autoridad médica. Mantener lejos de la luz solar, en temperaturas no superiores a los 35°, tiene una vida útil de 6 meses en su envase original con tapa valvulada. Luego de los 6 meses puede comenzar a descender su materia activa.