



PROQUIMIA
www.proquimia.com

SANIYODO

Ficha Técnica
12/2011



Desinfectante multipropósito para alimentos y superficies.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

- > Líquido viscoso de color marrón oscuro y olor a yodo.
- > Densidad a 20 °C = 1,01 ± 0,01 g/cc
- > pH al 1 % = 2,5 ± 0,5
- > Contenido en yodo = 0,50 ± 0,10%

CARACTERÍSTICAS:

- > Es un desinfectante en base a YODÓFORO especialmente indicado para la desinfección de alimentos (frutas, verduras, huevos y envases de alimentos), superficies, equipos y utensilios en la industria alimentaria y servicios de alimentación.
- > Es un desinfectante que 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 con acción sobre bacterias, mohos, levaduras y virus. Posee además un buen efecto detergente al incorporar tensioactivos en su formulación, que favorecen la penetración del compuesto en las zonas de más difícil acceso.
- > Es totalmente soluble en agua dando lugar a una coloración amarillenta en un medio ligeramente ácido, en el que es más activo.
- > En algunos países se autoriza la adición de 8 ppm de yodo para potabilizar el agua.
- > No deja olor ni sabor residual.
- > Puede colorear algunas superficies, principalmente elastómeros y plásticos.
- > Producto muy económico por sus bajas dosis de uso.
- > No afectado por la dureza del agua.

MODO DE EMPLEO:

Se usa a través del 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.

Desinfección de alimentos:

Previo al tratamiento con SANIYODO, 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). Desinfectar los alimentos en una solución de SANIYODO (por inmersión) durante 5 a 10 minutos. Retirar los alimentos y enjuagarlos con abundante agua potable.

Dosis recomendadas: 1,5-3,0%.





PROQUIMIA
www.proquimia.com

SANIYODO

Ficha Técnica
12/2011

Desinfección de equipos y zonas de trabajo:

Se pulveriza el equipo (después de su lavado) en forma de spray con pulverizador manual aplicando SANIYODO (3-5 %). Dejar en contacto durante 10 minutos y enjuagar con agua. En superficies, equipos y utensilios que no estén en contacto con alimentos no es necesario enjuagar.

Desinfección en manipulación (diaria):

Antes, durante y después de la elaboración y/o preparación de alimentos, se debe limpiar la zona de manipulación (mesones, tablas de picar, cuchillos, etc.) y posterior desinfección con SANIYODO (3-5 %) pulverizando en forma de spray. Dejar en contacto durante 10 minutos y enjuagar con agua. En superficies, equipos y utensilios que no estén en contacto con alimentos no es necesario enjuagar.

Desinfección de cámaras frigoríficas, equipos de frío y refrigeración:

Limpiar el equipo con un detergente neutro. Enjuagar adecuadamente. Desinfectar pulverizando SANIYODO al 3-5 % sobre bandejas, juntas de puertas (gomas) y en todo su interior. Dejar en contacto durante 10 minutos y enjuagar con agua. En superficies, equipos y utensilios que no estén en contacto con alimentos no es necesario enjuagar.

La temperatura de uso no debe sobrepasar los 40°C a fin de no perder actividad.

NORMAS DE MANIPULACIÓN:

Consultar ficha de seguridad.
No mezclar productos químicos puros.

COMPOSICIÓN:

- > Acido fosfórico.
- > Compuesto yodado.
- > Tensioactivos no iónicos.

