

01/2024

ASEPLAC

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

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

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

- Líquido incoloro.
- Densidad a 20 °C: $1,15 \pm 0,01 \text{ g/cm}^3$.
- pH al 1 %: $2,5 \pm 0,5$.

CARACTERÍSTICAS

- Desinfectante en base a Ácido Láctico grado alimentario. Especialmente indicado para la eliminación de microorganismos en alimentos (frutas, verduras, huevos y envases de alimentos), y servicios de alimentación.
- Permite reducir la contaminación inicial de los alimentos (frutas, verduras y huevos) provenientes de las deficiencias sanitarias en las 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:
 - Efectivo a la concentración del 1 y 2% (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 SAFEPor 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 ingrediente en formulaciones antimicrobianas de superficies de procesamiento de alimentos (equipos y utensilios), según el siguiente código CFR (Code of Federal Regulations):
 - 40 CFR 180.940 - Tolerance exemptions for active and inert ingredients for use in antimicrobial formulations (Food-contact surface sanitizing solutions).
- El Ácido Láctico está autorizado como aditivo alimentario según Reglamento Sanitario de Alimentos D.S. 977/96 (Art.139 y 140).
- El Ácido Láctico está autorizado como aditivo con el número INS-270 según Codex Alimentarius.
- Producto compatible con acero AISI 316.
- 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-532/19
 - Fecha 21/ABR/2019
 - N° referencia: 3053/19

INSTRUCCIONES DE USO

ASEPLAC se aplica manualmente o mediante dosificador automático instalado por el Servicio de Asistencia Técnica de PROQUIMIA S.A. (red de abastecimiento de agua fría). Las dosis se ajustan según aplicación y/o requerimientos sanitarios del cliente.

El producto, bajo ninguna circunstancia se debe aplicar ni disponer en el medio ambiente acuático, en conformidad con el artículo n° 142 de la ley de navegación n° 2.222 de 1978".

Desinfectante de frutas y verduras:

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 1-2% durante 5-10 minutos. Retirar los alimentos y enjuagarlos con abundante agua potable. Cambiar dilución desinfectante cada 8 horas.

Desinfectante de superficies (equipos, utensilios) de procesamiento de alimentos:

Previo al tratamiento de desinfección con ASEPLAC, la superficie deberá estar perfectamente limpia.

Preparar una solución de ASEPLAC al 1-2% y aplicar sobre la superficie. Dejar actuar un mínimo de 10 minutos.

Según 40 CFR 180.940, el Ácido Láctico está autorizado como ingrediente en formulaciones antimicrobianas de superficies de procesamiento de alimentos (Food-contact surface sanitizing solutions). Esta normativa CFR establece que se deberá asegurar una adecuada eliminación de los residuos de producto sobre las superficies alimentarias antes del contacto con alimentos ("with adequate draining before contact with food").

NORMAS DE MANIPULACIÓN

Consultar ficha de seguridad.

No mezclar productos químicos puros.

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.

COMPOSICIÓN

Ácido Láctico: 44%.

N° CAS: 50-21-5.