

FICHA TÉCNICA

DESINFECTANTE DE FRUTAS Y VERDURAS

(Categoría: Institucional- Blancox Pro)

1. Descripción y características

Blancox Pro – Desinfectante de frutas y verduras es un desinfectante orgánico, el cual permite obtener una rápida y prolongada acción frente a bacterias y hongos, con gran poder residual. Diseñado para la limpieza y desinfección de todo tipo de superficies, equipos, ambientes y alimentos como huevos, frutas, verduras y empaques de alimentos. Gracias a su acción antimicrobiana logra eliminar microorganismos que pueden desarrollarse durante las operaciones de manipulación, transporte o almacenamiento de algunos alimentos como *Staphylococcus aureus*, *Pseudomonas aeruginosa*, *E. coli*, *Salmonella typhimurium*, *Candida albicans*, *Aspergillus brasiliensis*.

Agente de desinfección o componente en mayor proporción: Ácido orgánico - láctico.

2. Usos

- ✓ Sanitización de frutas y verduras antes de su procesamiento.
- ✓ Aplicación en restaurantes, hospitales, hoteles, servicios de alimentación, cafeterías y en cualquier lugar donde se requiera desinfectar las frutas y verduras.
- ✓ Restaurantes, casinos, catering.
- ✓ Aplicación en utensilios y equipos como mesones, bandas, espátulas, mezcladoras, neveras y cuartos fríos.

3. Ventajas

- ✓ No afecta las propiedades de las frutas y verduras sobre las cuales se aplica.
- ✓ Sanitizante de amplio espectro.
- ✓ Ideal para la desinfección de superficies y utensilios de cristal y acero Inoxidable.
- ✓ No requiere enjuague: Posee acción residual que no interfiere con ningún proceso posterior o al entrar en contacto con alimentos.

FICHA TÉCNICA

DESINFECTANTE DE FRUTAS Y VERDURAS (Categoría: Institucional- Blancox Pro)

4. Especificaciones Fisioquímicas

Apariencia	Color	Olor
Líquido traslúcido	Incoloro	Característico

Característica	Unidades	Especificación
pH (concentrado)	N/A	< 3.0
Densidad	g/mL	1.030 – 1.060

5. Instrucciones de Uso

Siempre utilice agua limpia para el lavado y preparación de soluciones de **DESINFECTANTE DE FRUTAS Y VERDURAS BLANCOX PRO**. Úselo por inmersión, como desinfectante de superficies de la siguiente manera:

1. Proceso

Desinfección de frutas y verduras

2. Dilución recomendada

Use de **1 mL a 5 mL** de producto por **1 L** de agua

3. Aplicación

Lave con detergente Blancox Pro-recomendado y enjuague o realice lavado previo con agua para remover macropartículas.

Desinfecte por inmersión en la dilución recomendada por un tiempo de **1 a 5 minutos**. Drene, escurra y deje secar. Realice validación para ajuste de dosis.

FICHA TÉCNICA

DESINFECTANTE DE FRUTAS Y VERDURAS (Categoría: Institucional- Blancox Pro)

5. Instrucciones de Uso

1. Proceso

Superficies:
Desinfección de utensilios
(coladores, espátulas, tablas
de picar, bandejas, menaje,
filtros, entre otros)

2. Dilución recomendada

Use de **10 mL** de producto por **1 L** de agua

3. Aplicación

Remueva suciedad, partículas y restos de comida con el detergente Blancox Pro-recomendado y enjuague o realice lavado con agua.

Desinfecte por inmersión en la dilución recomendada por un tiempo de **1 a 5 minutos**.

Drene, enjuague si así desea (no requiere enjuague), escurra y deje secar. Realice validación para ajuste de dosis.

1. Proceso

Superficies:
Desinfección general (pisos,
paredes, mesas, mostradores,
neveras, ambientes, etc.)

2. Dilución recomendada

Use de **20 mL** de producto por **1 L** de agua

3. Aplicación

Remueva suciedad, partículas y restos de comida con el detergente Blancox Pro-recomendado y enjuague o realice lavado previo con agua para remover macropartículas.

Desinfecte por rociado en la dilución recomendada por un tiempo de **1 a 5 minutos**.

Remueva la solución usada y deje secar. Realice validación para ajuste de dosis.

FICHA TÉCNICA

DESINFECTANTE DE FRUTAS Y VERDURAS (Categoría: Institucional- Blancox Pro)

5. Instrucciones de Uso

Nota:

1. La aplicación también se puede realizar por rociado según el escenario de trabajo. Consulte con su asesor técnico-comercial.
2. La vida útil de las soluciones de uso depende de la frecuencia de uso y la carga de suciedad. Mida el pH antes de cada carga a desinfectar, este valor debe oscilar entre 2 – 4. Si el pH de la solución ya es mayor a 4 cambie la solución. Si la solución está visiblemente sucia, sustituir inmediatamente. Se debe procurar utilizar soluciones frescas en cada jornada de trabajo. El uso de este producto en la desinfección de superficies en contacto con alimentos solo se reduce a acero inoxidable, no utilizarlo en metales blandos y/o aleaciones de cobre, bronce, aluminio, entre otros.

	Rendimiento según dosis mínimas sugeridas	Rendimiento según dosis máximas sugeridas
Cantidad envasada: 3,8 L (128.49 fl Oz) →	Rinde hasta 3800 L de producto desinfectante	Rinde hasta 190 L de producto desinfectante
20 L (676.29 fl Oz) →	Rinde hasta 20000 L de producto desinfectante	Rinde hasta 1000 L de producto desinfectante

Nota: Se sugiere realizar validación de dosis requerida según carga microbiana a reducir. El rendimiento dependerá del escenario de trabajo.

FICHA TÉCNICA

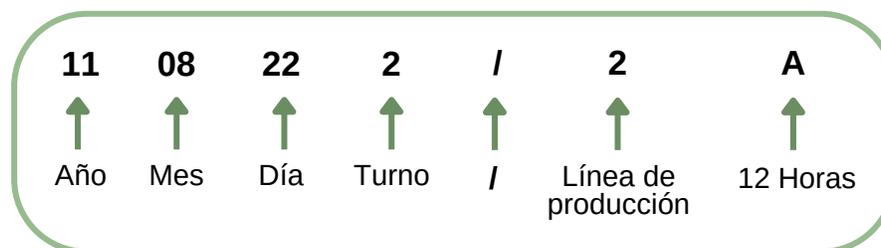
DESINFECTANTE DE FRUTAS Y VERDURAS (Categoría: Institucional- Blancox Pro)

6. Empaque y presentaciones comerciales

Cantidad Envasada	Material del Empaque		Presentación
	Primario	Secundario	
3,8 L (128.49 fl Oz)	Polietileno de alta densidad (HDPE)	Caja de cartón corrugado	4 unidades / Caja

7. Identificación del lote

El código del lote corresponde a la fecha de fabricación e información para la trazabilidad de las muestras de acuerdo con: Año-Mes-Día-Turno/Máquina o línea de producción. Por ejemplo, si el número del lote es 1410101/12 corresponde a la fecha de fabricación 10 de octubre de 2014, en el turno de trabajo 01, en la máquina envasadora o línea de llenado número 12.



8. Precauciones y almacenamiento

- Antes de utilizar el producto lea detenidamente las instrucciones. No mezcle con otras sustancias químicas como oxidantes fuertes y ácidos.
- Mantenga en el envase original. No devuelva producto una vez lo saque del envase, esto podría contaminarlo.
- No ingerir. Mantenga fuera del alcance de niños y mascotas.
- Debe mantenerse en un sitio fresco, bajo techo y libre de humedad.
- Consulte MSDS (Ficha de datos de seguridad) para más información.



Brinsa

CÓDIGO:
ID-CH-FT-15
Versión: 1.0
Fecha:
23/07/2024

FICHA TÉCNICA

**DESINFECTANTE DE
FRUTAS Y VERDURAS**
(Categoría: Institucional- Blancox Pro)

9. Información del fabricante

ATENCIÓN DE EMERGENCIAS.

Tel: (57) (601) 8833555 Ext. 444.

Planta Betania: Km. 6 vía Cajicá - Zipaquirá

Tels: (+57) (601) 883 3555

Oficina Medellín: Carrera 33 # 7 – 41 Piso 2

Tels: (+57) (601) 883 3555 (+57) (601) 744 3460

Servicio al cliente nacional: (+57) (601) 8793602 (+57) (601) 744 3460

WhatsApp: (+57)305 462 0375

E-mail: informacion@brinsa.com.co

Brinsa S.A. Nit: 800-221-789-2

Colombia - Sur América