



# F&B Acidosan-D

## Limpiador y desinfectante

### Description

Acidosan-D es para superficies que están en contacto con alimentos.

### Eficaz

- Reduce la proliferación de bacterias cuando se lo usa como se indica
- Controla la formación de hongos y moho
- La formulación reduce la proliferación de bacterias y neutraliza con rapidez los olores
- Excelente acción detergente que suspende la grasa y el aceite mientras deja las superficies brillantes y limpias a medida que reduce la proliferación de bacterias

### Fácil de usar

- Concentración de uso fácil de preparar de 1 onza cada 4 galones

### Rentable

- Concentraciones de uso económicas

### Conclusión

Acidosan-D cumple con los criterios del Apéndice F de las Recomendaciones de la Ordenanza 1965 de leche pasteurizada Grado "A" del Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos en aguas de hasta 660 ppm de dureza calculada como carbonato de calcio cuando se prueba mediante el Método Oficial de Desinfectantes Germicidas y Detergentes A.O.A.C.

Este producto se dispersa con facilidad y rapidez en agua caliente o fría y limpia en agua de hasta 600 ppm de dureza (como carbonato de calcio) para formar una solución completamente uniforme. Cuando se lo usa a una dilución acuosa de 1:500 (200 ppm de cuaternario activo), se puede usar en equipos para lácteos.

Cuando se lo usa como se indica, este producto es un desinfectante eficaz contra *Escherichia coli* (ATCC 11229), *Staphylococcus aureus* (ATCC 6538), *Listeria monocytogenes* (ATCC 35152), *Salmonella enterica subsp. enterica serotype choleraesuis* (ATCC 10708), *Salmonella enterica subsp. enterica serotype typhi* (ATCC 6539), *Shigella sonnei* (ATCC 11060) y *Vibrio cholerae* (ATCC 14035).



**Divosan**



# F&B Acidosan-D

## Limpiador y desinfectante

### Instrucciones de uso

Es una violación de la Legislación Federal usar este producto de manera contraria a lo que se indica en su etiqueta.

#### Limpieza de tanques de leche a granel en tambos

Los equipos de ordeño, las cubetas, las extrusiones y las tuberías que se limpiaron previamente deben desinfectarse antes de las operaciones de ordeño con la preparación de una solución de 200 ppm de cuaternarios activos mezclando 1 onza (2 cucharadas) de este producto en 4 galones de agua. Friegue o sumerja los equipos en la solución durante un minuto y deje drenar antes de comenzar con la operación de ordeño. No enjuague los equipos con agua después del tratamiento.

Use una toalla de servicio limpia para cada animal para limpiar completamente la ubre con la solución desinfectante tibia indicada arriba antes de ordeñar. Después del lavado, escurra el exceso de solución de la toalla y seque la ubre. Nunca reutilice la toalla ni vuelva a sumergir una toalla usada en la solución. Nunca reutilice la solución para el lavado de ubres. Use siempre soluciones recién preparadas y utensilios no corrosibles.

#### Desinfección de equipos dispensadores de productos lácteos

Los equipos dispensadores de productos lácteos que se limpiaron previamente deben desinfectarse con una solución de 200 ppm de cuaternarios activos mezclando 1 onza de este producto en 4 galones de agua. Circule esta solución por todo el equipo durante un minuto y deje drenar antes de usar. Para las piezas extraíbles, limpie y sumerja en una solución de 200 ppm. Déjelas secar al aire. Para desinfectar equipos fijos, mójelos muy bien con una solución de 200 ppm de cuaternario activo con una esponja o atomizador durante al menos 60 segundos y deje secar al aire. No enjuague los equipos con agua después del tratamiento.

#### Desinfección de superficies no porosas y equipos ya limpios en plantas lácteas:

Elimine todas las partículas gruesas de alimentos y la suciedad de los equipos y las superficies con un buen tratamiento de enjuague, humedecimiento o raspado previos con detergente. Enjuague con agua potable. Prepare una solución de 200 ppm de cuaternario activo agregando 1 onza de este producto a 4 galones de agua, 2,5 onzas a 10 galones de agua o 5 onzas a 20 galones de agua. Desinfecte con esta solución mojando muy bien todas las superficies mediante la aplicación de un rociado grueso, mojado, inmersión o cepillado. Deje que la solución

desinfectante esté en contacto con la superficie durante al menos un minuto.

Drene y deje que el equipo se seque al aire. Prepare una solución nueva todos los días o con mayor frecuencia si la suciedad es evidente. Pruebe el desinfectante periódicamente con un probador de cuaternarios para mantener el nivel activo de 200 ppm.

#### Desinfección de superficies no porosas y equipos ya limpios en plantas lácteas:

Prepare una solución de 200 ppm de cuaternario activo. Desinfecte con esta solución mojando muy bien todas las superficies mediante la aplicación de un rociado grueso, mojado, inmersión o cepillado. Deje que la solución desinfectante esté en contacto con la superficie durante al menos un minuto. Drene y deje que el equipo se seque al aire. Prepare una solución nueva todos los días o con mayor frecuencia si la suciedad es evidente.

#### Desinfección de superficies no porosas y equipos ya limpios en plantas de procesamiento de alimentos, bebidas, carnes, aves de corral, huevos, pescados y mariscos:

Elimine todas las partículas gruesas de alimentos y la suciedad de los equipos y las superficies con un buen tratamiento de enjuague, humedecimiento o raspado previos con detergente. Enjuague con agua potable. Prepare una solución de 200-400 ppm de cuaternario activo agregando 1-2 onzas de este producto a 4 galones de agua, 2,5-5,0 onzas a 10 galones de agua o 5-10 onzas a 20 galones de agua. Desinfecte con esta solución mojando muy bien todas las superficies mediante la aplicación de un rociado grueso, mojado, inmersión o cepillado. Deje que la solución desinfectante esté en contacto con la superficie durante al menos un minuto. Drene y deje que el equipo se seque al aire. Prepare una solución nueva todos los días o con mayor frecuencia si la suciedad es evidente. Pruebe el desinfectante periódicamente con un probador de cuaternarios para mantener el nivel activo de 200-400 ppm.

#### Tolerancia a aguas duras

Este producto cumple con los criterios del Apéndice F de las recomendaciones de la Ordenanza 1965 de leche pasteurizada Grado "A" del Servicio de Salud Pública de los Estados Unidos en aguas de hasta 600 ppm de dureza calculada como carbonato de calcio, cuando se prueba mediante el Método Oficial de Desinfectantes Germicidas y Detergentes. Consulte a su inspector lácteo o funcionarios sanitarios para recibir recomendaciones sobre su programa local.

### Datos técnicos

EPA Reg. No.	1839-51-875
Forma/Color	Líquido color pajizo/
rosado claro	
Aroma	Quaternary
Peso específico	1.18
pH (1%)	2.25
pH (puro)	0.6
% P	9.49
% de acidez total (como H <sub>3</sub> PO <sub>4</sub> )	26.9

La información antes proporcionada es típica de la producción normal y no deberá considerarse como una especificación.

### Información para la manipulación y el almacenamiento seguros

Almacene el producto en los envases originales cerrados, alejado de temperaturas extremas. La guía completa para el manejo y desecho de este producto se provee en una Hoja de Datos de Seguridad del Material aparte.

#### Kit de prueba

Kit de prueba No. 409724

#### Declaración de advertencia

Véase la Hoja de Datos de Seguridad del Material vigente.