



# Divosan<sup>®</sup> Hypochlorite

# VT3

## Desinfectante líquido de cloro

### Descripción

Divosan<sup>®</sup> Hypochlorite es un producto de hipoclorito de sodio líquido concentrado que se usa para desinfectar el equipo de alimentos y bebidas.

### Eficaz

- Desinfectante eficaz: pasa la prueba A.O.A.C para desinfectantes germicidas y detergentes

### Fácil de usar

- Producto líquido fácil de aplicar: va inmediatamente a la solución

### Descripción

Divosan<sup>®</sup> Hypochlorite es un desinfectante y desodorizante líquido concentrado que no hace espuma, producido a partir de un grado refinado de hipoclorito de sodio líquido usado para desinfectar plantas de procesamiento de alimentos.





# Divosan® Hypochlorite

# VT3

## Desinfectante líquido de cloro

### Instrucciones de uso

Es una violación de la Legislación Federal usar este producto de manera no coherente con su etiqueta.

**Nota:** Este producto se degrada con el tiempo. Use un kit de prueba de cloro y aumente/reduzca la dosis según sea necesario para obtener el nivel requerido de cloro disponible.

### Limpieza manual de equipos, tanques a granel y utensilios en establecimientos lácteos

Enjuague bien los equipos inmediatamente después de usarlos o del vaciado de los tanques a granel con agua tibia (100 °F). Drene. Lave los equipos con un limpiador manual adecuado de acuerdo con las instrucciones de uso. Cepille bien todos los equipos. Elimine la espuma enjuagando con agua fresca. Drene. Enjuague los equipos con ácido mediante un limpiador ácido adecuado diluido 1 onza cada 10 galones de agua potable. Drene. Después de la limpieza y justo antes del uso, desinfecte los equipos con 5 onzas de solución de Divosan Hypochlorite cada 10 galones de agua potable (200 ppm). Pruebe la solución periódicamente con un kit de prueba de cloro. Exponga los equipos a la solución desinfectante durante al menos 2 minutos. Drene.

### Desinfección de cintas transportadoras para carnes, aves de corral, pescados y mariscos, frutas y verduras

Para uso en el lavado, enjuague y desinfección estáticos o continuos de equipos de cintas transportadoras, peladoras, intercaladoras, rebanadoras, sierras, etc. Retire todos los productos de los equipos si durante el tratamiento el desinfectante entrará en contacto directo con los elementos. Prepare una solución de 200 de este producto (5 oz./10 galones).

Aplique solución desinfectante en la parte de retorno de la cinta transportadora o en los equipos mediante un rociado grueso, otro medio para humedecer las superficies. Trate durante al menos un (1) minuto. Controle el volumen de la solución de manera de permitir el máximo drenaje y evitar charcos. La cinta transportadora todavía puede estar húmeda cuando se produzca el contacto con los alimentos.

Deje que los equipos drenen adecuadamente antes de volver a usarlos; no se requiere una superficie seca.

**Desinfección de superficies no porosas en contacto con alimentos: Plantas de procesamiento de lácteos, bebidas, carnes, aves de corral, tiendas de viveres y alimentos** - APLICACIONES ENJUAGUE, INMERSIÓN O MOJADO INTENSO. Se puede usar una solución de 100 ppm de cloro disponible en la solución desinfectante si se dispone de un kit de prueba. Las soluciones con una concentración inicial de 100 ppm de cloro disponible deben probarse y ajustarse periódicamente para garantizar que el cloro disponible no caiga por debajo de 50 ppm.

Prepare una solución desinfectante de 100 ppm mezclando bien 2,5 oz. de este producto en 10 galones de agua. Si no se dispone de un kit de prueba, prepare una solución desinfectante mezclando bien 5 oz. de este producto en 10 galones de agua para lograr aproximadamente 200 ppm de cloro disponible en peso.

Limpie las superficies de los equipos en forma normal. Antes de usar, enjuague, sumerja o moje muy bien las superficies con la solución desinfectante, manteniendo el contacto con el desinfectante durante al menos 2 minutos. Si la solución contiene menos de 50 ppm de cloro disponible, según lo determine un kit de prueba adecuado, deseche la solución o agregue producto suficiente como para restablecer la concentración de 200 ppm residual. No enjuague los equipos con agua después del tratamiento ni moje los equipos durante la noche.

Los desinfectantes usados en sistemas automatizados pueden usarse para limpieza general pero no pueden volver a usarse para fines de desinfección.

**Desinfección de superficies no porosas en contacto con productos no alimentarios: Plantas de procesamiento de lácteos, bebidas, carnes, aves de corral, tiendas de viveres y alimentos** - APLICACIONES ENJUAGUE, INMERSIÓN O MOJADO INTENSO. Prepare una solución desinfectante mezclando bien 5 oz. de este producto en 10 galones de agua para lograr aproximadamente 200 ppm de cloro disponible en peso. Limpie las superficies de los equipos en forma normal. Antes de usar, enjuague, sumerja o moje muy bien las superficies con la solución desinfectante, manteniendo el contacto con la solución durante al menos 2 minutos. No enjuague los equipos con agua después del tratamiento ni moje los equipos durante la noche.

### Desinfección de equipos porosos en contacto con alimentos:

Prepare una solución de 600 ppm mezclando bien 15 onzas de este producto en 10 galones de agua. Limpie las superficies en forma normal. Enjuague, sumerja o moje muy bien todas las superficies con la solución de 600 ppm, manteniendo el contacto durante al menos 2 minutos. Antes de usar los equipos, enjuague todas las superficies con una solución de 200 ppm de cloro disponible (5 oz./10 galones). No enjuague ni moje durante la noche.

**Desinfección de superficies porosas en contacto con productos no alimentarios: Plantas de procesamiento de lácteos, bebidas, carnes, aves de corral, tiendas de viveres y alimentos** - APLICACIONES ENJUAGUE, INMERSIÓN O MOJADO INTENSO. Prepare una solución desinfectante mezclando bien 7,5 oz. de este producto en 5 galones de agua para lograr aproximadamente 600 ppm de cloro disponible en peso. Limpie las superficies en forma normal. Antes de usar, enjuague, sumerja o moje muy bien todas las superficies con la solución desinfectante, manteniendo el contacto con la solución durante al menos 2 minutos. No enjuague los equipos con agua después del tratamiento ni moje los equipos durante la noche.

**Desinfección profunda de superficies no porosas en contacto con productos no alimentarios: Plantas de procesamiento de lácteos, bebidas, carnes, aves de corral, tiendas de viveres y alimentos** - APLICACIONES ENJUAGUE, INMERSIÓN O MOJADO INTENSO. Prepare una solución desinfectante mezclando bien 7,5 oz. de este producto en 5 galones de agua para lograr aproximadamente 600 ppm de cloro disponible. Limpie los equipos en forma normal. Antes de usar, enjuague, sumerja o moje muy bien las superficies con la solución desinfectante, manteniendo el contacto con la solución durante al menos 10 minutos. No enjuague los equipos con agua después del tratamiento ni moje los equipos durante la noche.

### Desinfección de superficies no porosas en contacto con alimentos mediante rociado y nebulización:

Limpie previamente todas las superficies después del uso. Use una solución de 200 ppm de cloro disponible para controlar las bacterias, el moho o los hongos, y una de 600 ppm para controlar los bacteriófagos. Prepare una solución desinfectante de 200 ppm de tamaño suficiente mezclando bien la producción en una proporción de 5 oz. de producto cada 10 galones de agua. Prepare una solución de 600 ppm mezclando bien el producto en una proporción de 15 onzas cada 10 galones de agua. Use equipo de rociado o nebulización resistente a soluciones de hipoclorito. Vacíe y enjuague siempre el equipo de rociado/nebulización con agua potable después del uso. Rocíe o nebulice completamente todas las superficies hasta que estén húmedas, dejando drenar el exceso de desinfectante. Vacíe el área durante al menos 2 horas. Antes de usar el equipo, enjuague todas las superficies tratadas con una solución de 600 ppm con una solución de 200 ppm.



# Divosan<sup>®</sup> Hypochlorite

# VT3

## Desinfectante líquido de cloro

**Desinfección de huevos para alimentación** – Limpie bien todos los huevos. Diluya 5 oz. de producto cada 10 galones de agua tibia para producir una solución de 200 ppm de cloro disponible. La temperatura del desinfectante no debe superar los 130 °F. Rocíe con el desinfectante tibio de manera que todos los huevos se humedezcan bien. Deje que los huevos se sequen completamente antes de colocarlos en cajas o romperlos. No aplique un enjuague con agua potable. No reutilice esta solución para desinfectar huevos.

**Lavado de frutas y verduras** – Limpie bien toda la fruta y la verdura mediante inmersión en solución de un producto recomendado en un fregadero o lavadora por rociado. Diluya 0,5 onzas de producto en ocho galones de agua para hacer una solución desinfectante que contenga 25 ppm de cloro disponible. Drene y enjuague el producto con agua potable. Sumerja o rocíe en un fregadero separado con desinfectante diluido durante 2 minutos. Verifique el contenido de cloro disponible con un kit de prueba. Enjuague las verduras mediante rociado con solución desinfectante adicional antes de embalarla. Enjuague las frutas y las verduras con agua potable antes de usarlas..

**Tratamiento de agua de procesamiento de aves de corral**  
Siga las directivas de la autoridad sanitaria local para el tratamiento de potabilidad de agua.

**Alimentación continua:** Con un dispositivo de medición automático, alimente este producto continuamente en el agua para obtener y/o mantener un nivel de 5-20 ppm de cloro disponible (1,25 oz. de producto cada 100 galones de agua, a 5 oz. de producto cada 100 galones de agua). Confirme el nivel de cloro objetivo con un kit de prueba de cloro o con un dispositivo de prueba automático. Cuando el nivel de cloro disponible llegue a 10 ppm, notifique al inspector de planta del USDA.

**Desinfección de las manos:** Comience por agregar 2,5 oz. de producto cada 1000 galones de agua para cada 1 ppm de cloro disponible necesaria. Para dosis subsiguientes, verifique el nivel de cloro con un kit de prueba de cloro. Agregue suficiente producto para mantener el nivel de cloro objetivo y confirme este nivel con un kit de prueba de cloro. No vierta este producto directamente sobre los productos de aves de corral en el agua.

**Desinfección de las manos:** Lávese bien las manos con jabón o detergente. Enjuague con agua potable. Prepare una solución de 1 oz. de este producto cada 8 galones de agua para obtener 50 ppm de cloro disponible (use un kit de prueba para determinar el cloro disponible exacto). Sumerja las manos. Deje secar al aire.

**Agua de torre de enfriamiento/condensador evaporativo:**

**Método de alimentación continua: dosis inicial:** Cuando el sistema esté visiblemente sucio, aplique 125 a 250 oz. de este producto cada 10.000 galones de agua en el sistema para obtener 5 a 10 ppm de cloro disponible.

**Dosis subsiguiente:** Mantenga este nivel de tratamiento comenzando una alimentación continua de 2,5 oz. de este producto cada 1.000 galones de agua perdida por purga para mantener 1 ppm residual. Los sistemas muy sucios deben limpiarse antes de comenzar el tratamiento.

### Datos técnicos

EPA Reg. No.	875-93
Color/Forma	Líquido transparente color amarillo
Aroma	Cloro
Peso específico	1.08
% de cloro disponible	5.6
% P	0.0
pH (1%)	12.0
pH (puro)	12.2
% de alcalinidad libre (como Na <sub>2</sub> O)	0.62
% de alcalinidad total (como Na <sub>2</sub> O)	3.1

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.

### Compatibilidad del producto

Seguro para uso en acero inoxidable a las concentraciones de uso recomendadas. No debe ser utilizado en metales blandos, incluidos el aluminio, el latón y el acero galvanizado.

### Kit de prueba

Kit de prueba alcalino N.º 409790

### Declaración de advertencia

Véase la Hoja de Datos de Seguridad del Material vigente.