

## ACEVAL SANITIZANTE PERACÉTICO AL 5%

**Aceval** es un producto de **alto poder desinfectante**, altamente efectivo contra todo tipo de microorganismos. **Aceval** ha sido especialmente diseñado para el uso en industrias de alimentos. Es biodegradable y permite mantener una óptima desinfección de las superficies tratadas, utilizando las cualidades de su principio activo, el **Ácido Peracético**.

**Aceval** posee una novedosa formulación, desarrollada para mantener en óptimas condiciones su principio activo, algunos de sus componentes son:

- Peróxido de Hidrógeno  $H_2O_2$
- Ácido Acético  $CH_3COOH$
- Ácido Peracético  $CH_3CO_3H$

El ingrediente activo residual de **Aceval** se volatiliza rápidamente a temperaturas moderadas. No produce residuos tóxicos. No requiere enjuague.

**Aceval** es fuertemente oxidante, se descompone en oxígeno, agua y trazas de ácido acético rápidamente metabolizables. Es compatible con aceros inoxidable, polietileno, polipropileno, vitón, poliestireno y teflón entre otros. No es compatible con aceros ordinarios, cobre y sus aleaciones. Para aluminio se deben respetar las recomendaciones de empleo para garantizar una duración de vida normal a los materiales constituidos a partir de estas aleaciones. De manera particular el tiempo de contacto no debe sobrepasar 15 minutos y la temperatura deberá ser inferior a 25°C.

### ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

<b>Aspecto</b>	Líquido transparente
<b>Color</b>	Incoloro
<b>Olor</b>	Característico a ácido peracético
<b>Densidad a 20 °C</b>	0.95 – 1.05 g/cc
<b>pH producto puro</b>	≤1.5
<b>pH producto (solución 1%)</b>	2.0 – 3.0
<b>Biodegradabilidad</b>	Biodegradable y libre de fosfatos
<b>Ingredientes activos</b>	Ácido Peracético – Peróxido de hidrógeno
<b>Solubilidad</b>	Completa en agua fría o caliente
<b>Estabilidad</b>	3 meses

INSTRUCCIONES DE USO					
Campo de aplicación	Tipo de aplicación	Concentración %	Temperatura °C	Tiempo Mínimo	Uso
<b>BEBIDAS CARBONATADAS</b> Circuitos Tanques de Almacenamiento Barriles de cerveza	Eliminación de levaduras	0,5	20	5	Circulación Aspersión o Inmersión
		0,1	80	5	
		0,5	20	5	
<b>FRUTAS Y DERIVADOS</b> Botellas Pasteurizadores Tanques de Almacenamiento Circuitos	Fungicida	1,5	20	15	Circulación Aspersión o Inmersión
<b>AGUA MINERAL</b>	Bactericida	0,2	20	5	Aspersión o Inmersión
<b>ENLATADOS</b> Blanqueo de vegetales	Esporicida	0.5	70	5	Aspersión o Inmersión
		1.0	20	5	
		0.2	20	2 horas	
<b>INDUSTRIA LACTEA</b> Cantinas Tanques de Almacenamiento Pasteurizadores Limpieza de planta Circuitos	Bactericida	0,2	20	5	Aspersión o Inmersión
		0,1	60	5	
<b>LECHE EN POLVO</b> Evaporadores Circuitos	Bactericida	0,2	20	5	En frío o en caliente con limpieza ácida
		0,1	60	5	
<b>FABRICA DE QUESOS</b> Tanques Moldes Mesas Canastillas	Fungicida	1.5	20	15	Aspersión o Inmersión
	Virucida	0,6	20	10	
<b>CARNES Y SUBPRODUCTOS</b>	Bactericida	0.05	20	5	Aspersión
<b>ELABORACION MANTEQUILLAS</b> Tanques Circuitos	Bactericida	0,2	20	5	Aspersión
		0,1	60	5	
<b>FABRICA DE YOGURT</b> Acondicionadores	Bactericida	0,5	20	10	Aspersión
	Virucida	0,6	20	10	

#### PRECAUCIONES DE SEGURIDAD

Mantener en envase original cerrado en lugar fresco y seco.

Mantener alejado del alcance de los niños.

Determinar las condiciones de uso seguro del producto es responsabilidad del usuario.

**Consulta hoja de seguridad.**