

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

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

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

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.