

FRUIT PI

SANITIZANTE PARA FRUTAS Y VERDURAS

Código I-29-146, Versión 1, Enero 13 2024

DESCRIPCIÓN GENERAL.

FRUIT PI es un bactericida de cloruro de amonio cuaternario, agentes secuestrantes, detergentes no iónicos, productores de fosfatos y desodorizantes mezclados para proveer un limpiador germicida fácilmente enjuagable y resistente, aún en aguas duras.

BENEFICIOS Y ATRIBUTOS.

- Producto con **M.P** aprobadas por la **FDA** código 172.165.
- No altera las propiedades organolépticas de las frutas y verduras ni tampoco corroe superficies metálicas.
- Útil para el lavado de neveras, vitrinas en empresas cárnicas.

APLICACIONES.

FRUIT PI tiene gran campo de acción en la Industria de alimentos, pecuaria y la industria en general, pues los amonios cuaternarios, poseen una estructura más especializada convirtiéndolo en un producto de gran poder germicida, más resistente a materia orgánica, menor producción de espuma, mayor capacidad de biodegradación. Se puede emplear en restaurantes, casinos, plazas de mercado, despulpadoras, puntos de venta y demás del sector alimenticio.

INSTRUCCIONES DE USO / DILUCIÓN.

Preparar la solución necesaria para desinfectar el área diluyendo mín. 20 ml de producto **FRUIT PI** por cada litro de agua potable (200 ppm).

Vierta la solución en un recipiente para inmersión, atomizador o bomba rociadora para realizar la desinfección por aspersión. **Tiempo de acción:** de 15 a 20 minutos.

En caso de requerir información adicional de dosificaciones solicitar la **curva de dosificación** con su asesor.

Somos la **Química** en su **Industria**



FRUIT PI

SANITIZANTE PARA FRUTAS Y VERDURAS

Código I-29-146, Versión 1, Enero 13 2024

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS.

Apariencia: Liquido transparente.

Color: Incoloro.

Olor: Característico.

Gravedad especifica: 1.010 – 1.020

pH (100%): 8.5 – 9.5

Índice de refracción (°Brix): 8.0 – 9.0

Solubilidad en agua: Completa

Viscosidad: Baja.

Ingrediente activo: Sal de amonio cuaternario

CAS N°: 68391-01-5

ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD.

Estabilidad: Normalmente estable. Dos años en condiciones normales de almacenamiento.

Condiciones a evitar: Ninguna.

Incompatibilidad con otros materiales: Ácidos, bases, oxidantes fuertes, aminas, aldehídos, compuestos halogenados.

Productos de descomposición peligrosos: Óxidos de carbono.

Polimerización peligrosa: No ocurre.

PRESENTACIONES.

Caneca de 20, 60 y 208 litros.

Somos la **Química** en su **Industria**

