

ULTRA BACTEROL

DESCRIPCIÓN GENERAL:

ULTRABACTEROL es un producto desinfectante, antiséptico, dispersante que además cumple funciones como sellador de cortes, golpes en frutas, verduras, tubérculos y hortalizas. Su uso facilita la limpieza de equipos, utensilios, tuberías, uso en pediluvios etc.; especialmente en la industria alimenticia con el fin de combatir una amplia variedad de bacterias y hongos patógenos.

COMPOSICIÓN:

Ingredientes activos:	m/v
Peróxido de Hidrógeno.....	25-40 %
Ácido Peracético.....	1-15 %
Ácido acético.....	1-15 %
Tensioactivos.....	0,5-8 %
TOTAL.....	100,0%

DOSIS RECOMENDADA:

Cultivo	Dosis
Banano	110-112 ml/ L de Agua (11%)

PREPARACIÓN DE LA MEZCLA:

Agregar la mitad del volumen de agua, posteriormente agregar el ULTRABACTEROL agitar hasta obtener una buena homogenización, posteriormente adicionar la cantidad de agua restante y volver a agitar para homogenizar toda la mezcla.

MÉTODO DE APLICACIÓN:

por inmersión, aspersión o cascada.

NOTA: Para ajustar disoluciones y métodos de aplicación a su necesidad, consulte con nuestro Asesor Técnico autorizado.

ALMACENAMIENTO: Se debe almacenar en un lugar fresco, seco, protegido del agua y de la incidencia directa de los rayos solares. Los envases deben permanecer cerrados y sobre tarimas.

SEGURIDAD Y EFECTOS ECOLÓGICOS:

ULTRABACTEROL no es tóxico y es biodegradable. No produce efectos negativos al medio ambiente. Seguir las instrucciones especificadas en la Hoja de Seguridad.

PRIMEROS AUXILIOS:

- En caso de:
- Salpicaduras en los ojos lavar cuidadosamente y a fondo con agua limpia durante algunos minutos hasta que disminuya la irritación.
 - Contacto con la piel, lavar la zona afectada con abundante agua y jabón.
 - Ingestión se debe beber abundante agua. No insitar al vómito.
 - Inhalación se debe retirar a la persona a un área con suficiente ventilación.
- Contactar a un centro de salud cercano y llevar la etiqueta del producto.

CONTROL DE DERRAMES:

Aplicar sobre el derrame, arena u otro material adsorbente adecuado, luego recoger y colocar en un recipiente para su disposición final según las normas correspondientes.

TRATAMIENTO DE ENVASES VACÍOS:

Los envases vacíos pueden ser usados nuevamente ya que se trata de un producto no tóxico, deben lavarse usando el método del triple lavado y enjugarse meticulosamente. **No es recomendable utilizarlos para ningún fin alimenticio.**

Registro Ministerio de Salud Costa Rica:

No. Registro: QH-21-01508