

LACTOFEM

DEFINICIÓN DEL PRODUCTO

Producto diseñado a base de ácido láctico. Esta formulación nos permite tener un producto desinfectante de gran espectro y con gran capacidad de desinfección especialmente diseñado para la desinfección de fruta, verdura, huevos, etc.

CARACTERÍSTICAS DEL PRODUCTO

- 1) muy buena desinfección a gran dilución
- 2) amplio espectro de actividad germicida frente a organismos gram positivos y gram negativos.
- 3) el producto diluido 1:150 mantiene una concentración suficiente para que manteniendo las verduras durante 5 minutos en remojo, se cumpla la función desinfectante
- 4) Efectivo contra bacterias como:

staphilococcus aureus
salmonella choleraesuis
escherichia coli, Etc.
serratia marcesens
Brevibacterium
Ammoniagenes
salmonella typhy

FORMA DE USO

Este producto debe ser usado diluido en agua en proporción de 1:150 y mantener a las verdura, frutas o huevos, en inmersión durante al menos 5 minutos y mientras están sumergidos se debe mover la dilución de manera que el líquido entre en todos los intersticios y recovecos sobre todo para el caso de las verduras, lechugas o similares, ya que estas presentan muchos pliegues a los que es necesario hacer que entren en contacto con el líquido.

Luego de esto, se debe hacer un enjuague simple con agua, antes de de ser consumidas.



ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

Aspecto físico: líquido color transparente de baja viscosidad.

Ph: entre 4 y 5 (puro)

Miscibilidad: completamente miscible en agua

Estabilidad: estable en condiciones normales (hasta 1 año)

Inflamabilidad: no inflamable

Densidad: como el agua

Viscosidad: como el agua

Biodegradable: si

PRECAUCIONES

Tóxico solo si se ingiere puro y en gran cantidad, en caso de ser así : dé a beber al paciente leche y acudase de inmediato a un centro asistencial.



WWW.CODETQUIM.CL

Fabricación, Formulación y distribución de
productos químicos de aseo y desinfección.
Aníbal Zañartu 2681, Renca, SANTIAGO
Teléfono: 226412488

Tel: 226412488