

FICHA TÉCNICA

DENOMINACIÓN DEL PRODUCTO:

Clean-Bacter Chef®

COMPOSICIÓN CUALITATIVA Y CUANTITATIVA:

Cada 100 mL Contienen:

3-O-[2-O(β-D-Xylopyranosil)]..... 50 mL

Ácido cítrico en sol. etanólica al 0.25%... 25 mL

FORMA FARMACÉUTICA:

Líquida.

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO:

Desinfectante natural biodegradable a base de extractos cítricos de liliáceas, altamente efectivo contra bacterias, virus, hongos y micoplasmas. Su mecanismo de acción radica en su actividad tensoactiva la cual altera el aporte energético necesario en las distintas fases de replicación de los microorganismos, uniéndose a la membrana celular, causando alteración de la permeabilidad. Además, al ser un desinfectante catiónico natural, inhibe la respiración y la producción de proteínas indispensables para el metabolismo de los organismos Gram positivos y Gram negativos.

PROPIEDADES:

Rápida acción, amplio espectro, no corrosivo, posee acción residual, no tóxico para los animales y el hombre, no irrita piel ni mucosas, total solubilidad, trabaja en presencia de materia orgánica, desodoriza, eficaz a bajas concentraciones, es estable, ecológico, biodegradable, no requiere equipo especial de aplicación ni de protección.

ESPECTRO ANTIBACTERIANO:

Bacterias: *Actinobacillus sp.*, *Streptococcus sp.*, *Staphylococcus sp.*, *Escherichia coli*, *Pasteurella sp.*, *Salmonella sp.*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterococcus faecalis*, *Haemophilus influenzae*, *Listeria monocytogenes*, *Klebsiella sp.*, *Shigella sp.*, *Proteus sp.*, *Vibrio coli*, etc.

Hongos y levaduras: *Candida sp.*, *Aspergillus sp.*, *Penicillium sp.*, *Rhizopus sp.*, *Epidermophyton sp.*, *Monilia sp.*, *Trichophyton sp.*

Virus: Herpes, influenza.

Protozoarios: Quiste de *Entamoeba histolytica*.

USOS:

Útil en la desinfección de restaurantes, cocinas industriales, comedores, refrigeradores, congeladores, cuartos fríos, todo tipo de implementos de cocina y materiales, carnicerías, pescaderías, pollerías, verdulerías, paredes, pisos, ductos, desinfección de frutas y verduras, potabilización de agua de bebida, etc.

DOSIFICACIÓN:

Frutas y verduras.- Preparar una dilución de una parte del producto en 500 partes de agua (1:500), sumergirlas durante 5 minutos y escurrirlas o centrifugarlas (no las enjuague).

Mesas, refrigeradores, congeladores, cuartos fríos, utensilios de cocina, recipientes Etc.- dilución 1:500.

Tiempo de contacto en superficies lisas 1 minuto, en superficies rugosas 5 minutos.

Pisos, ductos, tuberías, superficies muy rugosas, áreas altamente contaminadas.- Dilución 1:250. Tiempo de contacto 5 minutos.

NOTA: Las diluciones preparadas para desinfectar pueden durar hasta 8 horas siempre y cuando se mantengan limpias, protegidas de la luz y el aire.

Potabilización de agua de bebida.- Agregar una gota del producto por cada litro de agua, esperar 20 minutos antes de beber.

PRESENTACIÓN:

Caja con 12 frascos goteros de 120 mL.

Caja con 40 frascos goteros de 30 mL.

Envase de 3.785 litros (1 galón).

Porrón de 20 litros.

DATOS DEL FABRICANTE Y COMERCIALIZADOR:

Ecosalud Natural, S.A. de C.V.

Av. Adolfo López Mateos No. 64

Atizapán de Zaragoza, C.P. 52971

Estado de México.

Tels.- 58-24-91-84, 58-25-80-92

www.ecosaludnatural.com

info@ecosaludnatural.com



FICHA TÉCNICA

HOJA DE SEGURIDAD

SECCIÓN I.

DATOS GENERALES DEL FABRICANTE:

Ecosalud Natural, S.A. de C.V.
Av. Adolfo López Mateos No. 64, Col. Centro, C.P.
52971 Atizapán de Zaragoza, Edo. México.
Tel. 58-24-91-84

SECCIÓN II.

DATOS GENERALES DE LA SUSTANCIA QUÍMICA:

Nombre comercial.- Clean-Bacter Chef®
Desinfectante natural biodegradable.

SECCIÓN III.

IDENTIFICACIÓN DE LOS COMPONENTES:

Cada 100 mL Contienen:
3-O-[2-O(β-D-Xylopyranosil)]..... 50 mL
Ácido cítrico en sol. etanólica al 0.25%... 25 mL
Vehículo y colorante C.B.P. 100 mL

Clasificación según su grado de riesgo:

Salud	1
Inflamabilidad	0
Reactividad	0
Especial	0

SECCIÓN IV.

PROPIEDADES FÍSICOQUÍMICAS:

Apariencia: Líquido color verde transparente.
Olor: Característico.
Punto de ebullición: 85-96 °C
Densidad relativa: 0.95-0.97 a 25 °C (escala Baume).
Peso molecular: 776 g/mol.
pH: 5.0-7.0
Solubilidad en agua: 100%.
Biodegradabilidad: 93% (Método OCDE descrito en el Reglamento (CE) No. 648/2004 del Parlamento Europeo y el Consejo de la UE).

SECCIÓN V.

RIESGOS DE FUEGO O EXPLOSIÓN:

Temperatura de inflamación: N/A (rel. 70% agua).
Peligro de explosión o fuego inusual: N/A.

SECCIÓN VI.

DATOS DE REACTIVIDAD:

Estabilidad: Muy estable.
Polimerización espontánea: No existe.
Productos peligrosos de descomposición: No existen, producto biodegradable (la descomposición térmica produce CO₂ y agua).
Incompatibilidad: detergentes alcalinos (pH 13-14).

SECCIÓN VII.

RIESGOS PARA LA SALUD:

Piel y ojos: puede ser irritante si la exposición es directa.
Inhalación: Inocuo.
Ingestión: Puede presentarse diarrea si se ingiere sin diluir. El producto diluido a las dosis recomendadas es inocuo.
Primeros auxilios: En caso de contacto lavar con abundante agua por 5 minutos. En caso de ingestión no provocar vómito, tomar agua o leche.

SECCIÓN VIII.

INDICACIONES EN CASO DE FUGA O DERRAME:

Lavar el área con abundante agua, o colocar material absorbente. El agua utilizada en el lavado puede enviarse a la red de drenaje de acuerdo con el reglamento específico de la localidad.

SECCIÓN IX.

PROTECCIÓN ESPECIAL PARA SITUACIONES DE EMERGENCIA:

Utilizar goggles, guantes y botas de hule.

SECCIÓN X.

INFORMACIÓN SOBRE TRANSPORTACIÓN:

No regulado.

SECCIÓN XI.

INFORMACIÓN SOBRE ECOLOGÍA:

Producto biodegradable. Al degradarse se descompone en CO₂ y H₂O, subproductos que no alteran el medio ecológico.

SECCIÓN XII.

PRECAUCIONES ESPECIALES:

- Mantener el envase cerrado.
- Almacenarse en lugares frescos y secos.
- No exponerse al sol o a la luz directa por largos periodos.
- Las soluciones preparadas con el desinfectante pueden durar hasta 8 horas siempre y cuando se mantengan limpias, protegidas de la luz y el aire.