

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 a 10 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 a 10 minutos.

Pisos, ductos, tuberías, superficies muy rugosas, áreas altamente contaminadas.- Dilución 1:250. Tiempo de contacto 5 a 10 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 20 frascos goteros de 30 mL.

Caja con 40 frascos goteros de 30 mL.

Envase de 3.785 litros (1 galón).

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.

