



OXA - PER



Desinfectante en base a ácido peracético y peróxido de hidrógeno.

NºReg. 17-20/40-05521HA (Ind.alimentaria)

Composición

Producto líquido formulado a base de ácido peracético, (5 %), peróxido de hidrógeno (23%) y ácido acético.

Propiedades

Líquido incoloro con olor a ácido acético. Su acción microbicida se debe a la capacidad que tiene el producto de oxidar los grupos tiol y sulfhídrido presentes en ciertas proteínas, alterando así sus funciones biológicas.

Su acción microbicida es muy superior a la del peróxido de hidrógeno.

La presencia de materia orgánica, particularmente proteína, no afecta a su poder microbicida.

Gran acción desinfectante frente a bacterias, hongos, esporas y virus.

OXA - PER no es corrosivo para el acero inoxidable 314,316 a las diluciones habituales (menores al 1,5 %).

Para otro tipo de materiales como bronce, latón, plástico, etc. la corrosión es muy limitada.

Tabla de eficacia

	Tipo	Patógeno	Tiempo contacto	% reducción	Norma
0.1 %	Bacteria	Staphylococcus aureus	5 min.	99.9999	UNE - EN 13697
0.3 %	Bacteria	Eterococcus hirae	5 min.	99.9999	UNE - EN 13697
0.1 %	Bacteria	Escherichia coli	5 min.	99.9999	UNE - EN 13697
0.1 %	Bacteria	Pseudomonas eruginosas	5 min.	99.9999	UNE - EN 13697
1 %	Levadura	Candida albicans	15 min.	99.999	UNE - EN 13697
1 %	Hongo	Aspergillus niger	15 min.	99.999	UNE - EN 13697
3 %	Levadura	Saccharomyces cerevisiae	15 min.	99.999	UNE - EN 13697

Aplicación

OXA - PER se emplea en disolución acuosa preparada inmediatamente antes de usar. No deben almacenarse soluciones largo tiempo (más de 1 día) pues se produce la descomposición del ácido peracético perdiendo eficacia. **OXA - PER** es compatible con soluciones ácidas.

Ejemplos de aplicación en diferentes industrias:

INDUSTRIA CERVECERA

Desinfección de tanques de fermentación, guarda, finishing y cerveza filtrada.

Desinfección de filtros, llenadoras, centrífugas, circuitos, barriles.

INDUSTRIA DE BEBIDAS REFRESCANTES

Desinfección de circuitos, llenadoras, tanques de mezclas, tanques de jarabes.



INDUSTRIA LACTEA

Desinfección de centrífugas, higienizadoras, tanques de leche pasteurizada, circuitos.

INDUSTRIA DE HELADOS

Desinfección de tanques de mezcla, freezers, tanques maduración, circuitos.

INDUSTRIA VINICOLA

Desinfección tanques de fermentación, circuitos, llenadoras, filtros.

VEHÍCULOS DE TRANSPORTE DE ALIMENTOS

Desinfección y desodorización de superficies en vehículos de transporte alimentario: cisternas, camiones frigoríficos, cámaras, etc... después de los procesos de limpieza habituales

Dosificación: Disolver **OXA - PER** a una dosis del 0.3 % como bactericida, del 1 % como fungicida, en agua a temperatura ambiente o en caliente (máximo 50º C), aplicando la solución resultante por circulación (método habitual) o por llenado.

El tiempo de contacto óptimo es de 5 minutos como bactericida y de 15 minutos como fungicida.

Puede aplicarse por pulverización en zonas donde interese una asepsia total (por ejemplo, en zona cánulas de llenado en industria cervecera o vinícola)

Para la desinfección de PALOTS por inmersión en la Industria alimentaria usar a una concentración del 1 % en agua potable.

Este producto es de uso por PERSONAL PROFESIONAL, su utilización no requiere de carnet de aplicación de biocidas.

Datos técnicos	Aspecto: Líquido transparente % Ácido peracético: 5 % % Peróxido de hidrógeno: 23 %
Almacenamiento	Evitar temperaturas de almacenados superiores a los 25º C. Mantener OXA - PER en zona refrigerada preferiblemente. Todos los per-compuestos presentan una temperatura de descomposición, que para el ácido peracético se sitúa en los 40º C. A esta temperatura se produce su descomposición en ácido acético, agua y oxígeno, que es evacuado por la válvula de seguridad de que va provisto el envase. Almacenar en posición vertical.
Envases	Bombonas de 30 kg.
Seguridad e higiene	Antes de utilizar el producto leer la ficha de datos de seguridad.

Registro de fabricante de plaguicidas CYGYC S.A: B-0146-E

Revisión: Marzo 2017