

# P.A.A. (5)

## DESINFECTANTE DE AMPLIO ESPECTRO, BASE ÁCIDO PERACÉTICO 5%

P.A.A. (5) es un desinfectante de amplio espectro. Su principio activo es el ácido peracético, agente de alta eficiencia para uso en la industria de alimentos en procedimientos de desinfección CIP o COP a equipos, líneas, sistemas e instalaciones, sin enjuague posterior. Aplicable en aguas industriales de procesos en frutas, verduras, carnes y granos, alargando la vida útil de los sustratos tratados.

P.A.A. (5) Formulación no espumante, no se enjuaga, sus ingredientes se degradan en agua, oxígeno y trazas de ácido acético, sin dejar efectos residuales, altamente inocuo y no produce trastornos organolépticos como cambios de sabor, color y olor en los alimentos tratados directamente

P.A.A. (5) Estable al almacenamiento. En las diluciones recomendadas no es corrosivo en el acero inoxidable. Previene depósitos calcáreos.

**P.A.A. (5) es un producto óptimo y eficaz para uso en :**

- **Industria Láctea**
- **Plantas de Alimentos**
- **Mataderos**
- **Ind. Pesquera**
- **Agroindustria**
- **Supermercados**

### ESPECIFICACIONES

Aspecto.....	Líquido transparente, incoloro, olor fuerte
Activo Desinfectante.....	Acido Peracético ( 5% mínimo )
Peso Específico.....	1,105 ± 0,005 g/mL (20°C)
pH ( solución al 1 % ).....	Menor a 1,5
Punto de Congelamiento.....	Ninguno
Estabilidad de Almacenamiento.....	6 meses en condiciones normales
Biodegradabilidad.....	Positiva
Espuma.....	Ninguna

### DOSIFICACIÓN

$$\left( \frac{A}{50} \right) = C$$

Donde : A = Volumen de solución a preparar ( requerida ), expresada en Litros  
 B = ppm requeridos de activos ( ácido peracético )  
 C = mL de P.A.A.-5 a diluir en el volumen definido.

APLICACIÓN	RECOMENDACIÓN	DILUCIÓN (%v/v)	PREPARACIÓN
Superficies y equipos	100 – 250 ppm	0,20 – 0,50	20 – 50 ml completar a 10 Lt con agua
Frutas, Verduras, Granos	10 – 80 ppm	0,02 – 0,16	2 – 16 ml completar a 10 Lt con agua
Pescados y Mariscos	25 – 35 ppm	0,05 – 0,07	5 – 7 ml completar a 10 Lt con agua
Carnes Blancas (aves)	30 – 35 ppm	0,06 – 0,07	6 – 7 ml completar a 10 Lt con agua
Carnes Rojas	25 – 40 ppm	0,05 – 0,08	5 – 8 ml completar a 10 Lt con agua

Para la preparación de soluciones, utilice la fórmula descrita o guíese por la tabla exhibida. En superficies inertes, el tiempo mínimo de contacto: 45 – 60 segundos. Las soluciones deben prepararse el día que serán aplicadas, luego deben ser desechadas. En aplicaciones específicas o frente a dudas, consulte a nuestros representantes técnicos.

### PRECAUCIONES EN EL USO

#### USAR PREFERENTEMENTE DENTRO DE 6 MESES A CONTAR DE FECHA EN ETIQUETA

P.A.A. (5) es un producto industrial fuertemente ácido y oxidante por lo tanto, deben tomarse precauciones de seguridad pertinentes:

- En su manipulación y/o aplicación manual use guantes de neopreno. Si la aplicación es por aspersión utilice guantes, pechera, careta o antiparras y máscara de gases.
- Almacenar en envases cerrados, en posición vertical y con su etiqueta original, en lugares frescos
- No mezclar con otros agentes químicos

### PRIMEROS AUXILIOS

- Contacto ocular: Lavar con agua limpia por 15 minutos y concurrir a un centro asistencial.
- En caso de ingestión no provocar vómito. Beber abundante agua o leche y concurrir a un centro asistencia en forma urgente.
- En caso de contacto con la piel lave con abundante agua y consulte Médico si hay irritación.