

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.