

## **Desinfectante a Base de Ácidos Orgánicos**

### **CARACTERISTICAS**

---

BIOCITRUS es una mezcla de ácido cítrico y láctico. Estos ácidos son conocidos por sus excelentes características desinfectantes y se ha demostrado que en sinergia poseen características microbidas superiores a los productos por sí solos.

A diferencia de agentes desinfectantes que contienen fuertes propiedades ácidas, oxidantes y agresivas, BIOCITRUS es un producto no tóxico, inocuo para el usuario y respetuoso con el medio ambiente. Además, cuenta con las siguientes ventajas:

- Destacadas propiedades desinfectantes y antivíricas; bactericida, fungicida, e inactivador de virus.
- Económico, ya que sólo se necesitan concentraciones y cantidades muy bajas.
- Respetuoso con los materiales y al mismo tiempo altamente efectivo.
- No contiene materiales peligrosos.
- Es de manejo seguro para el usuario e inocuo con el medio ambiente.
- Tiempo de desinfección reducido.

### **APLICACIONES**

---

- Desinfección económica de carnes, frutas y hortalizas. Reemplazo orgánico del cloro.
- Desinfección general de utensilios y equipos de acero inoxidable y plástico, en la industria alimenticia **y en cualquier aplicación en la que se requiera una desinfección segura y económica.**
- Desinfección de cocinas.
- Inhibidor de microorganismos en producto terminado.
- Desinfección de envasadoras, mezcladoras, marmitas, tanques, en plantas procesadoras de bebidas embotelladas.
- Desinfección de CIP de Ordeña, granjas incubadoras y cercos sanitarios.
- Desinfección de cámaras de frío, bandas transportadoras, equipos de retro lavado, herramientas, utensilios de corte y recolección.
- Lavado de hojas y tallos con plaga en procesos de pre y post fumigación.
- Nebulización en áreas de proceso.
- Desinfección de nidos de aves.



## FICHA TECNICA BIOCITRUS

Julio 2022  
Versión: 5

### DOSIFICACION RECOMENDADA SEGÚN USO

USO DIRECTO EN EL ALIMENTO	DILUCIÓN	APLICACION	TIEMPO DE CONTACTO
Desinfección de frutas y verduras	5 a 20 ml / L	Aspersión e inmersión	5-10 minutos
Desinfección de Cárnicos	5 a 20 ml / L	Aspersión e inmersión	5-10 minutos

USO EN SECTOR ALIMENTICIO O PARA DESINFECCION EN OTRAS INDUSTRIAS	DILUCIÓN	FORMA DE APLICACION	TIEMPO DE CONTACTO
Desinfección general de superficies, equipos utensilios, ambientes y dosis de choque	5 a 20 ml / L	Aspersión e inmersión	5-10 minutos

Se recomienda validar las condiciones adecuadas de concentración y tiempos de contacto según las necesidades de cada proceso. Este producto no requiere enjuague posterior

### COMPOSICIÓN

Mezcla de ácidos orgánicos al 40%, excipientes, estabilizantes, agua.

### REGULACIONES

- Los componentes de este producto están incluidos en el inventario de la TSCA y son grado alimenticio.
- La FDA (Food and Drug Administration) en su numeral 21 CFR 182.2. lo avala como GRAS (Generally Recognized As Safe), es decir su uso y consumo en el sector alimenticio es reconocido como seguro.
- La USDA en su numeral 205.605 "Substancias no agrícolas permitidas como ingredientes en productos procesados marcados como *orgánicos*" avala la materia del producto como orgánica.
- Principio activo incluido en la lista de la DGHM (Sociedad Alemana de Higiene y Microbiología).
- El REGLAMENTO (UE) No 101/2013 DE LA COMISIÓN EUROPEA de 4 de febrero de 2013 certifica la utilización de ácido láctico para reducir la contaminación de superficie de las canales de bovinos.



## **FICHA TECNICA BIOCITRUS**

**Julio 2022  
Versión: 5**

### **PRESENTACIONES**

1 litro, Galón 4L, Bidón por 20 Litros, Tambor por 200Litros

### **INFORMACIÓN ADICIONAL**

La información presentada en este documento es resultado de nuestro conocimiento y experiencia en el campo, así como pruebas en laboratorio cuidadosamente elaboradas. No nos hacemos responsables por factores que se escapen de nuestro control. El usuario es responsable del uso y aplicación de acuerdo con las recomendaciones y los resultados que del uso inadecuado se deriven.



#### **FLOW CHEM S.A.S**

CARRERA 51B N°12 Sur 65

Barrio Guayabal. Medellín. Colombia

Tel. (604)6040594

E-Mail: [servicioalcliente@flowchem.com.co](mailto:servicioalcliente@flowchem.com.co)