

FRUITS & VEGETABLES

Fecha emisión: Abril 2020

Ficha técnica (pág. 1 / 5)

Nombre producto: FRUITS & VEGETABLES / DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA FRUTAS Y VERDURAS

IDENTIFICACIÓN DEL PRODUCTO

NOMBRE: FRUITS & VEGETABLES / DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA FRUTAS Y VERDURAS.

USO: Desinfectante y descontaminante de frutas y verduras.

EMPRESA: New Clean Company Chile bajo licencia de New Clean Generation.

Es un sanitizante transparente en base a agua sin aroma, está diseñado para limpiar frutas y verduras, con seguridad, rapidez y eficacia, efectividad.

COMPOSICIÓN / INFORMACIÓN DE INGREDIENTES

NOMBRE	NÚMERO CAS	PORCENTAJE
ACTIVOS: Benzalkonium Chloroide	85409-23-0 (Alternativo CAS 6895-79-68001-54-5)	0.039
Surfactante / jabón		0.07

CARACTERÍSTICAS GENERALES

Descripción: FRUITS & VEGETABLES es una solución detergente y desinfectante especialmente formulado para sanitizar frutas y verduras y actuar contra bacterias y virus que se alojan en éstas. Compuesta por cloruro de benzalconio, cocamidopropilbetaina, cocamine oxide, lista para usar, no requiere dilución, activación, reenvase, ni operaciones que puedan afectar la concentración del ingrediente activo y su acción desinfectante. El producto se debe utilizar con un aspersor, para facilitar su aplicación.

Función: Bactericida, virucida y fungicida, de aplicación en la salud, tratamiento de alimentos, específicamente frutas y verduras.

Clasificación ISP: Desinfectante.

Análisis de Laboratorio: Acción comprobada 99.9999% de eficacia.

Vida útil: 2 años a partir de la fecha de fabricación.

FRUITS & VEGETABLES

Fecha emisión: Abril 2020

Ficha técnica (pág. 2 / 5)

Nombre producto: FRUITS & VEGETABLES / DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA FRUTAS Y VERDURAS

MARCO REGULATORIO

Registro ISP: D-1277/21

PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS

APARIENCIA	Líquido transparente	OLOR	Sin olor
PUNTO EBULLICIÓN	100 °C	PUNTO CONGELACIÓN	-1 °C
PESO ESPECÍFICO	1.05 @ 20°C (H2O=1)	SOLUBILIDAD EN AGUA	Completamente soluble
pH	6.5 - 7.5	ESTADO FÍSICO	Líquido
FLASH POINT	No corresponde/ no inflamable	FLAMABILIDAD	No inflamable

MANEJO Y ALMACENAMIENTO

MANIPULACIÓN: Mantener envase cerrado cuando no esté en uso. Si hay derrame del producto, nunca devolver al envase, desechar. Mantener fuera de alcance de niños para evitar ingesta.

ALMACENAMIENTO: Almacenar en un lugar fresco y seco. Evitar que se congele.

FRUITS & VEGETABLES

Fecha emisión: Abril 2020

Ficha técnica (pág. 3 / 5)

Nombre producto: FRUITS & VEGETABLES / DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA FRUTAS Y VERDURAS

ESTABILIDAD Y REACTIVIDAD

MATERIALES A EVITAR REACCIONES PELIGROSAS	Ácidos fuertes No produce reacciones peligrosas Producto NO TÓXICO
COMPUESTOS DE DESCOMPOSICIÓN PELIGROSOS:	No
ESTABILIDAD	Estable bajo condiciones normales de transporte y almacenaje
POLIMERIZACION PELIGROSA	No ocurre
CONDICIONES A EVITAR	Calor, sol directo.

EFICACIA

La reducción de los microorganismos se suele expresar en logaritmos decimales, correspondiéndoles un determinado porcentaje de reducción o inactivación, por ejemplo:

- 1-Log:** corresponde a una reducción del 90% de la concentración inicial.
- 2-Log:** corresponde a una reducción del 99%
- 3-Log:** corresponde a una reducción del 99,90%
- 4-Log:** corresponde a una reducción del 99,99%

Esto equivale a decir que por ejemplo la expresión 99,00% va hasta 2 escalas, (es decir 2-log) en el papel de probabilidades y 99.90% equivale a decir que va hasta 3 escalas (3-log).

Los análisis demuestran que la eficacia en la reducción de microorganismos de FRUITS & VEGETABLES es de 6-Log, vale decir 99,9999% de eficacia desinfectante. Se adjunta estudio y análisis.

FRUITS & VEGETABLES

Fecha emisión: Abril 2020

Ficha técnica (pág. 4 / 5)

Nombre producto: FRUITS & VEGETABLES / DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA FRUTAS Y VERDURAS

ANÁLISIS DE TOXICIDAD

FRUITS & VEGETABLES tiene una concentración de 0,039 mg de Cloruro de Benzalconio, al usarlo como desinfectante en frutas y verduras, y enjuagar luego de su aplicación, dejaría un residuo de 0,0039 mg de Cloruro de Benzalconio como concentración máxima, (se supone que al enjuagar el producto se diluye 10 veces, poniendo una situación conservadora, porque depende del enjuague se puede diluir el producto 20, 30 o hasta 100 veces). Si es ingerido por una persona promedio de 70 kg, nos da una concentración de $0,0039/70 = 0,00006$ mg/kg de peso, que es muy inferior a la concentración de 0,01 mg/kg de peso que es la dosis máxima permitida, según el Reglamento (UE) 1119/2014, sobre residuos de plaguicidas en alimentos, por lo que el producto: **FRUITS & VEGETABLES, SE PUEDE UTILIZAR SIN NINGÚN RIESGO PARA DESINFECCIÓN DE FRUTAS Y VERDURAS.**

ANÁLISIS MICROBIOLÓGICO

Recuento de aerobios mesófilos $10^{<u>u</u>}$ ufc/g
Recuento de Hongos y Levaduras $10^{<u>u</u>}$ ufc/g
Recuento de Pseudomona aeruginosa, negativo
Recuento Streptococcus aureus, negativo
Recuento Escherichia Coli, negativo
Recuento Salmonella, negativo
Recuento Staphylococcus aureus, negativo

SEGURIDAD DE USO

Todos los componentes de Fruits & Vegetables están incluidos en EINECS (European Inventory of Existing Substances), AICS (Inventario de Sustancias Químicas de Australia), DSL Canadian Domestic Substances (Componentes Domésticos de Canadá), y la TSCA de EE.UU.

También todos los componentes incluidos para su uso en la Comisión Europea CAS, N°CAS 85409-23-0.

Finalmente todos los ingredientes de Fruits & Vegetables están autorizados para su uso en Chile como desinfectantes, sanitizadores, higienizantes y descontaminantes.



FRUITS & VEGETABLES

Fecha emisión: Abril 2020

Ficha técnica (pág. 5 / 5)

Nombre producto: FRUITS & VEGETABLES / DESINFECTANTE LÍQUIDO PARA FRUTAS Y VERDURAS

MODO DE EMPLEO

- Aplicar con rociador sobre la Fruta y/o Verdura.
- Dejar actuar 2 minutos.
- Enjuagar con abundante agua.

FORMATOS

1 Litro

1 Litro con gatillo

500 cc con gatillo

250 cc