



Saneador XZ

Saneador multipropósito

Características: Saneador XZ es un producto que libera cloro, muy versátil, adecuado para el saneamiento de plantas procesadoras de alimentos, equipos de lechería, control de bacterias como estreptococos cremoris y streptococos diacetilactis en queserías, cloración de agua, saneamiento de manos, lavado de frutas y verduras, saneamiento de huevos para alimentos. También es adecuado para el blanqueado de la ropa.

Forma de uso: **1° En plantas procesadoras de alimentos y equipos de lechería**

Limpie las superficies o equipos completamente con el detergente adecuado, enjuague con agua potable. Justo antes de usar nuevamente los equipos realice un saneamiento aplicando una solución a 200 ppm de cloro disponible (2 c.c. de saneador por litro de agua).

La aplicación puede ser realizada por inmersión, pulverización o inundación según lo que sea más apropiado para el equipo. Todas las superficies deben ser mojadas completamente, manteniendo contacto con la solución por un tiempo mínimo de dos minutos. Drenar bien y no enjuagar el equipo después del tratamiento.

2° En Queserías

Saneador XZ reducirá significativamente la presencia de bacterias Streptococo Cremoris y Streptococo diacetilactis en plantas de quesos. Se debe nebulizar una solución de 600 ppm de cloro disponible (6 c.c. de Saneador XZ por litro de agua). Esta operación es complementaria a la limpieza y saneamiento manual de superficies.

3° Cloración de agua.

Para cloración de agua use 30 c.c. por cada 1000 litros de agua. Espere al menos ½ hora antes de usar.

Se recomienda el uso de kit para medición de cloro, para determinar el contenido de cloro residual.

Este no debe ser mayor que 0,5 ppm. al momento de usar el agua

4° Saneamiento de manos.

Después de lavarse las manos con jabón y enjuagarse, sumergir las manos en una solución de 75 ppm de cloro disponible. (0,75 c.c. de Saneador XZ por litro de agua), luego seque las manos con toalla de papel sin enjuagar.

5° Lavado de frutas y verduras.

Limpie completamente las frutas o verduras en un tanque de lavado. En un segundo tanque, mezcle bien 22 c.c. de Saneador XZ en 30 litros de agua. (produce una solución a 75 ppm de cloro disponible). Sumerja las frutas o verduras previamente drenadas en el segundo tanque por dos minutos. No enjuague las verduras. La fruta sólo se enjuagará con agua potable antes del empaque.

Este procedimiento es válido para fruta y verdura que van a ser empacadas. Para consumo inmediato es necesario enjuagar con agua potable las verduras antes de consumir.

6° Saneamiento de huevos.

Previamente limpie bien los huevos. Prepare en agua tibia (35-40°C) una solución que contenga 20 c.c. de Saneador XZ en 10 litros de agua (produce una solución a 200 ppm). Pulverice esta solución tibia , cuidando que los huevos se mojen completamente. Deje que los huevos se sequen sin enjuagar antes del empaque.

7° Blanqueo de ropa

Agregue 45 gramos de Saneador XZ en 30 litros de agua y blanquee en la lavadora durante 15 minutos .

Especificaciones técnicas:

Aspecto	:	Líquido claro con olor a cloro
Densidad	:	1,15 aprox.
Ph	:	> 13 concentrado

Almacenaje:

Almacenar en lugar techado y fresco. Mantener los envases cerrados y evitar la luz directa del sol.

Primeros auxilios:

Ojos: En caso de contacto con los ojos, lavar inmediatamente con abundante agua durante 15 minutos. Si la irritación persiste, consultar a un médico.

Piel: En caso de contacto con la piel, lavar inmediatamente con abundante agua. Quítese la ropa contaminada.

Precauciones:

No ingerir

Mantenga alejado de los niños

Evite el contacto directo con el producto concentrado

El producto se degrada con el tiempo, se recomienda su uso antes de 120 días.

Resolución SEREMI (Secretaria regional ministerial de salud) : EXENTA N° 01287-89

