

Modelo	D15210
Producto	ECOBAC DB FITOBAC Desinfectante liquido Biodegradable LISTO PARA USARSE base aceite ajo. 1 litro con aspersor
Modelo	D15120
Producto	ECOBAC DB FITOBAC Desinfectante liquido Biodegradable base aceite ajo. 20 litros
Datos Técnicos	<p>Ecobac DB FITOBAC es un potente desinfectante de origen natural biodegradable (cumple con USEPA-40CFR 796, y OECD 201A), diseñado en una concentración estandarizada para una mayor eficacia, con base a extractos naturales de Allium Sativum (ajo). No tóxico, no corrosivo. Altamente eficaz elimina el 99.999% de microorganismos en 30 segundos de contacto. Desinfectante de amplio espectro para uso en cualquier superficie donde se procesen o manipulen alimentos. Muy estable a temperaturas altas. Se puede aplicar por nebulización para control ambiental en plantas farmacéuticas, cosméticas o alimenticias.</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ El modelo D15210 viene en presentación de botella de 1 litro con aspersor listo para usarse (RTU = Ready To Use = Listo para Usarse). Se puede diluir a la concentración necesaria (max. 1:100) según aplicación y requisitos de higiene y sanitización. ❖ El modelo D15120 Presentación en bidón de 20 litros listo para usarse. Se puede diluir a la concentración necesaria (max. 1:100) según aplicación y requisitos de higiene y sanitización.
Uso y beneficios	<p>Desinfectante de origen natural (ajo) NO TOXICO, NO CORROSIVO, amable con la naturaleza, biodegradable, no deja residuos. No contamina. Viricida, bactericida, fungicida, activo frente a mycobacterial altamente eficaz en la desinfección final en cualquier programa de bioseguridad para el control y eliminación de agentes patógenos en las diferentes áreas de las industrias:</p> <ul style="list-style-type: none"> ❖ Industria Restaurantera: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Es la herramienta ideal para la desinfección, complemento de limpiezas. ➢ Por ser de origen natural y no toxico, es ideal para el distintivo H. ➢ Puede usarse directamente en lozas, cubiertos, planchas y mesas de corte, ollas, cacerolas y cazuelas, cuchillos, paredes, equipos, freidoras, cámaras fríos, hornos, etc. ❖ Industria Láctea: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Desinfecta todas las superficies, utensilios y líneas de producción. ➢ Tiempo de contacto = 15 minutos. ❖ Industria de Bebidas: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Desinfecta todas las superficies, utensilios y líneas de producción. ➢ Tiempo de contacto = 15 minutos. ❖ Industria procesadora de carne, pollo y pescado: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Desinfecta todas las superficies y utensilios en contacto directo con el producto. ❖ Industria procesadora de frutas, verduras, leguminosas y hortalizas: <ul style="list-style-type: none"> ➢ Desinfecta aún en presencia de materia orgánica, no tiñe ni decolora. ➢ Tiempo de contacto 5 minutos ❖ Industria panificadora <ul style="list-style-type: none"> ➢ Desinfecta todas las superficies, utensilios y líneas de producción. ➢ Tiempo de contacto = 15 minutos.

Espectro de acción	
Microorganismos de importancia alimenticia que elimina ECOBAC DB® FITOBAC	
<ul style="list-style-type: none"> • Bacillus cereus • Campylobacter jejuni • Clostridium perfringens • Clostridium botulinum • Listeria monocytogenes • Salmonella spp 	<ul style="list-style-type: none"> • Shigella spp • Escherichia coli enterohemorrágica • Escherichia coli enterotoxigénica • Escherichia coli enteroinvasiva • Staphylococcus aureus Vibrio spp

Normatividad	
Eficacia	Elimina el 99.999% de bacterias en 60 segundos. NMX-BB-040-SCFI-1999 MÉTODOS GENERALES DE ANÁLISIS. DETERMINACIÓN DE LA ACTIVIDAD ANTIMICROBIANA EN PRODUCTOS GERMICIDAS.
Biodegradable	Biodegradabilidad aerobia acorde al procedimiento estándar internacional OECD 301-A.
No tóxico	Prueba de toxicidad con los resultados de biodegradabilidad, acorde al procedimiento estándar internacional OECD 208
No corrosivo	Corrosividad al acero, NOM-052-SEMARNAT-2005

Industria Láctea	
En la industria de los lácteos y sus derivados Ecobac DB Fitobac asegura la desinfección de todas las superficies, utensilios, y líneas de producción. Se recomienda un tiempo de contacto de 15 minutos. Ecobac DB Fitobac puede ser utilizado en CIP's	
Dilución	
<ul style="list-style-type: none"> • Tapetes sanitizantes o charcas sanitarias • Uniforme del personal • Moldes 1:300 • Pasteurizadores 1:500 • Tanques de almacenamiento 1:500 • Tanques de mezclado 1:200 • Enjuagadora 1:500 	<ul style="list-style-type: none"> • Mesas 1:500 • Cámaras de maduración 1:500 • Tuberías e inyectores 1:500 • Fermentadores 1:300 • Marmitas 1:300 • Líneas y bandas transportadores 1:500

Restaurantes y comedores industriales	
En la industria restaurantera Ecobac DB Fitobac es la herramienta ideal para la desinfección siendo el complemento de las limpiezas; por ser de origen natural y no tóxico, es el desinfectante de elección en la obtención del distintivo H. Para esta industria se desarrolló un producto listo para usarse, que no necesita dilución y se puede usar directamente en:	
<ul style="list-style-type: none"> • Tapetes sanitizantes o charcas sanitarias • Uniforme del personal • Loza y cubiertos • Planchas y mesas de corte • Ollas, cacerolas y cazuelas • Cuchillos, tijeras y mazos • Mesas para comensales 	<ul style="list-style-type: none"> • Vidriería, refractarios • Pisos y paredes • Equipos: mezcladoras, batidoras, cafeteras • Freidoras • Cámaras frías • Hornos

Industria de bebidas	
En la industria productora y envasadora de bebidas, Ecobac DB Fitobac asegura la desinfección de todas las superficies, utensilios, y líneas de producción. Se recomienda un tiempo de contacto de 15 minutos. Ecobac DB Fitobac puede ser utilizado en CIP's.	
Dilución	
<ul style="list-style-type: none"> • Tapetes sanitizantes o charcas sanitarias • Uniforme del personal • Llenadoras 1:300 • Pasteurizadores 1:500 • Tanques de almacenamiento 1:500 • Tanques de mezclado 1:200 	<ul style="list-style-type: none"> • Enjuagadora 1:500 • Envases 1:500 • Tuberías e inyectores 1:500 • Fermentadores 1:300 • Sistema de ósmosis 1:300 • Líneas y bandas transportadoras 1:500

Industria procesadora de carne, pollo y pescado			
En la industria procesadora de carne, pollo y pescado, Ecobac DB Fitobac asegura la desinfección de todas las superficies y utensilios que tienen contacto directo con el producto. Se puede usar directamente en:			
<ul style="list-style-type: none"> • Tapetes sanitarios • Uniforme de personal. • Líneas y bandas. 	<ul style="list-style-type: none"> • Tinas de escaldado. • Cajas, y bins. • Área de corte. 	<ul style="list-style-type: none"> • Camiones. • Instalaciones en general • Herramientas 	<ul style="list-style-type: none"> • Equipo especializado. • Refrigeradores
Tipo de carne	Utensilio	Dilución en proceso	Dilución posterior a la limpieza
Pollo	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillos • Tijeras • Desplumadora • Moledora 	1:300	1:500
Pescados y mariscos	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillos • Descamador • Mazo • Pinzas • Espátula 	1:300	1:500
Carnes y embutidos	<ul style="list-style-type: none"> • Cuchillos 		

	<ul style="list-style-type: none"> • Moledoras • Embutidora • Mezcladora 	1:300	1:500
--	---	-------	-------

Frutas, verduras, leguminosas y hortalizas

En la industria procesadora de frutas y verduras, Ecobac DB Fitobac asegura su desinfección, sin disminuir su actividad en presencia de materia orgánica y no tiñe ni decolora. Se recomienda un tiempo de contacto de 5 minutos. Se puede usar directamente en:

<ul style="list-style-type: none"> • Tapetes sanitarios • Uniforme del personal • Líneas y bandas de selección 	<ul style="list-style-type: none"> • Tinas de enjuague • Cajas, arpillas y bins • Área de corte 	<ul style="list-style-type: none"> • Instalaciones en general. • Camiones 	<ul style="list-style-type: none"> • Uniforme de personal • Herramientas
---	--	---	--

Tipo de alimento		Dilución
Frutas	<ul style="list-style-type: none"> • Naranja, Aguacate • Toronja, Mango • Manzana, Frambuesa 	1:300
Leguminosas	Chicharos Ejotes	1:300
hortalizas	<ul style="list-style-type: none"> • Cebollín, Lechuga, Zanahoria • Brócoli, Pepino, Calabaza • Papa, Jitomate, Betabel • Chile, Cebolla, Cilantro • Coliflor, Col, Pimiento, Maíz 	1:500

Material	
Fabricante	Moléculas Naturales. Distribuido por GVPHARMA
Contenido	Desinfectante de origen natural a base de ajo
Biodegradabilidad	Cumple con USEPA-40CFR 796, y OECD 201A
Uso	Grado alimenticio
Eficacia	Elimina el 99.999% de microorganismos después de 30 segundos de contacto
Ecología	Amable con la naturaleza. No es tóxico. No contamina ni deja residuos
Presentación	<ul style="list-style-type: none"> • Botella de 1 litro listo para usarse • Bidón de 20 litros listo para usarse
Dilución	Listo para usarse, puede diluirse a la concentración adecuada máximo 1:100. Ver Ficha Técnica y las guías de uso del producto
Referencia técnica	Ver información de producto (Ficha Técnica / guías de uso del producto) del proveedor Moléculas Naturales distribuido por GVPHARMA

Advertencias

Consérvese en lugares frescos y secos, no expuestos a la luz solar directa. Mantenga este producto fuera del alcance de los niños y animales. Consérvese el envase bien cerrado. No ingerir el producto.

