

NPQ-BAC

Desinfectante y Conservador



Desinfectante orgánico biodegradable, bactericida y fungicida que dependiendo de las dosis, tiene efecto bacteriostático u oligodinámico, lo que le permite actuar como un poderoso aditivo, antioxidante, coadyuvante y conservador de alimentos.

Es un compuesto orgánico complejo cuyo ingrediente activo es el extracto cítrico de semillas de toronja (Citrus máxima) el cual contiene ácido cítrico y ácido ascórbico naturales, glicerina orgánica como estabilizante, y es estandarizado para su uso como aditivo y coadyuvante en la industria alimentaria con dimetil dialquil cloruro de amonio. Dando como resultado una poderosa formulación orgánica concentrada y altamente versátil que puede ser empleada en diferentes fases del proceso productivo, en equipos de proceso, áreas de trabajo, materias primas y producto terminado sin alterar condiciones organolépticas.

No es tóxico, es biodegradable y es apto para consumo humano.

Presentación: Garrafa 5 L.



Altamente soluble en agua y de fácil mezcla con otros ingredientes. Utilizado en las proporciones recomendadas es inodoro, incoloro y no deja ningún sabor. No altera las propiedades organolépticas. De rápida acción, sólo requiere un mínimo de 3 minutos para obtener resultados.

Controla un gran número de hongos y bacterias y no crea resistencia. Actúa por contacto causando el rompimiento de las paredes celulares de los microorganismos (Plasmolisis).

De fácil manejo por no irritar la vista, la piel y no tener olor penetrante. No causa problemas de intoxicación y de acumulación en el hombre y los animales de sangre caliente, por ser inocuo, no tóxico.

Como conservador y antioxidante incrementa la vida útil y de anaquel de los alimentos. Es estable en diferentes rangos de PH, actúa desde ph2 hasta ph12.

No es afectado por temperaturas de congelamiento y soporta hasta 250° C.

Puede aplicarse a diferentes concentraciones : por aspersión, nebulización, sumersión, contacto directo, en mezclas de ingredientes y vehículos líquidos.

- **Deja una capa protectora**
- **Aumenta tiempo de vida en anaquel**
- **Alto rendimiento 1L: 2000L**
- **Inocuo para el lavado manual, compatible con maquinaria lavadora de huevo**
- **Compatible con manual de buenas prácticas avícolas de SAGARPA**
- **Registro SAGARPA**

APLICACIONES Y DOSIS SUGERIDAS PARA EL *NPQ-BAC_{MR}*

USOS DEL <i>NPQ-BAC_{MR}</i>	D O S I S	MODO DE EMPLEO
Para desinfección y conservación de frutas y verduras al natural y hortalizas de ornato y consumo. Nota: una vez lavadas y desinfectadas las frutas y verduras, no es necesario enjuagarlas para su consumo, refrigeración o congelamiento.	2 ml por cada 10 lts. de agua	Después de la eliminación de excesos y el lavado, sumergir por 3 minutos para desinfección, en una solución de <i>NPQ-BAC_{MR}</i> de preferencia utilizar una nueva solución por cada 200 Kg. de frutas o verduras o antes si es necesario.
Bebidas gaseosas, jugos o aguas.	1 ml por cada 15 lts. de jarabe	Disuelto en el jarabe, concentrados o néctares.
Conservas de frutas o verduras.	1.5 ml por cada 20 lts. de agua	Disuelto en el almíbar, salmuera o cualquier otro líquido que se utilice.
Mermeladas.	2 ml por cada 20 Kg. de mermelada	Disuelto en la solución de la mermelada caliente.
Jugos, concentrados de jugos o pulpas.	1.5 ml por cada 25 lts. de jugo	Disuelto directamente en el jugo antes de concentrarlo.
Para desinfección de huevo sucio ó profilaxis de huevo fértil para incubación.	3-4 ml por cada 10 lts. de agua	Agregar en el agua que se utilice para el lavado de cascarón de huevo fértil y de consumo.
Para lavado y desinfección de pescados, mariscos, filetes y frutos del mar en general y eliminar malos olores.	2-4 ml por cada 10 lts. de agua para lavado y enjuague	Agregar en el agua de lavado o enjuague y dejar reposar 3 minutos.
Salchichas y embutidos, pastas y/o emulsiones, chorizos y longanizas.	3-4 ml por cada 10 Kg. de masa o pasta	Agregar en salmueras, en el adobo o en la mezcla de masas y/o emulsiones.
Lavado de salchichas y jamones para eliminar bacterias, hongos y levaduras que causan limosidad, decoloraciones y fungosis en su caso.	3-4 ml por cada 10 lts. de agua	Sumergir por tres minutos, escurrir y empacar.
Salmueras de preparación y/o lavado.	3-4 ml por cada 10 lts. de agua	Disolver en agua para salmuera.
Para producto rebanado y su empaquetado	2-4 ml por cada 10 lts. de agua	Agregar al agua y asperjar antes de empaquetar.
Chorizos, longanizas y chistorras.	4 a 10 ml por cada 10 Kg. de masa	Agregar en la salmuera de cura o en la llamada salmuera de reposo o marinado, en el adobo o salsa de preparación y/o en la mezcla final.
Salchichas, mortadelas y pastel de pollo.	4 a 10 ml por cada 10 Kg. de masa o emulsión	Agregar a la emulsión en la mezcladora cortadora. Añadir al agua para hidratar la soya.
Jamón.	2 a 4 ml por cada 10 Kg. de masa	Agregar en la salmuera.
Jamón Serrano.	3 a 4 ml por cada 10 lts. de agua	Agregar en al agua de enjuague para evitar limosidad.
Lavado de pisos, paredes, líneas de producción, cámaras de refrigeración, equipos de mezclado, pailas, frigoríficos, etc.	4-10 ml por cada 10 lts. de agua	Agregar en el jabón de lavado, en las cubetas de enjuague, por aspersión o nebulización.

MUY IMPORTANTE: Es necesario tomar en cuenta que las dosis sugeridas pueden variar, debido a las diferentes calidades de agua y materias primas que se utilicen ,así como, el medio ambiente , problemas de contaminación y prácticas sanitarias de fabricación y/o los tiempos en que se requiera la producción. Por lo que se recomienda identificar claramente las dosis que se deberán utilizar de acuerdo con las exigencias y variables con que se trabaje. De igual forma se recomienda que antes de llevar a cabo una prueba masiva en la producción, se identifiquen las dosis de seguridad y se obtenga un umbral de sabor, ya que cada proceso de elaboración y los diferentes productos, se comportan y reaccionan de manera distinta.

Para conseguir y asegurar una asepsia completa en los equipos, líneas y áreas de producción, se recomienda utilizar nuestro producto desinfectante *NPQ-BAC_{MR}* para desinfectar utensilios, tuberías, frigoríficos, pisos y paredes, y otras áreas de producción.

RENDIMIENTO POR CADA LITRO DE *NPQ-BAC_{MR}* EN DILUCIÓN

DOSIS	<i>NPQ-BAC_{MR}</i>	DILUCIÓN EN AGUA	RENDIMIENTO POR LITRO
BAJA	1 ml	10 Lts.	10,000 Lts.
ESTÁNDAR	2 ml	10 Lts.	5,000 Lts.
MEDIA	3 ml	10 Lts.	3,333 Lts.
ALTA	4 ml	10 Lts.	2,500 Lts.

ESPECTRO DE ACTIVIDAD MICROBICIDA DEL *NPQ-BAC_{MR}*

Por su poder bactericida, el *NPQ-BAC_{MR}* tiene un amplio espectro de acción que le permite controlar una gran cantidad de bacterias tales como:

M.I.C. IN PPM = MINIMUM INHIBITORY CONCENTRATION (IN VITRO) IN PARTS PER MILLION

TIPO DE AGENTE	M.I.C. IN PPM	TIPO DE AGENTE	M.I.C. IN PPM
GRAM POSITIVE BACTERIA:		GRAM NEGATIVE BACTERIA:	
Stapylococcus aureus ATCC 6538	5	Proteus mirabilis ATCC 9921	4
Stapylococcus aureus FDA 209	4	Proteus vulgaris ATCC 8427	7
Stapylococcus pyogenes	10	Escherichia coli	5
Stapylococcus saprophyticus	8	Salmonella anatum	5
Streptococcus faecalis	14	Salmonella choleraesuis ATCC 10708	9
Bacillus micoydes	12	Salmonella typhi	3
Bacillus subtilis	10	Salmonella paratyphi	3
		Salmonella schortmuelleri	4
		Shigela dysenteriae	7
		Pseudomas aeruginosa	250
		Vibrio cholerae	150
ANMONIA PRODUCERS:		RESIDENTE DERMATOPHYTES:	
Proteus mirabilis	1	Stapylococcus epidermidis	9
Proteus vulgaris	3	Conrynabacterium acnes anaerobic ATCC6919	2
Brevibacterium ammoniagenes	3	Lipophilic diptheroid strain	80
		Misa polymorpha	8
		Aerobacter SPP	10
FACULTATIVE DERMATOPHYTES:		ORGANISMS FUNJI	
Trichophyton guseum	7	Aspergillus Niger ATCC QM 458	90
Trichophyton interdigita ATCC640	7	Aspergillus oryzae ATCC 9102	100
Trichophyton rubrum	7	Aspergillus Terreus ATCC 10071	100
Epidermophyton floecosum	9	Penicillium citium	9
Candida albicans	10	Penicillium funiculosum ATCC 1045	9
		Penicillium sp USDA 6989	10
		Penicillium roqueforti USDA 6989	10
		Pullutaria pullulans ATCC 9348	100

NOTIFICACIONES, REGISTROS Y AUTORIZACIONES DEL *-NPQ-BAC_{MR}*

MÉXICO..... SECRETARÍA DE SALUD
DIRECCIÓN GENERAL DE CONTROL SANITARIO
IFOAM ITBAC008258

U.S.A..... FOOD AND DROG ADMINISTRATION (GRAS)

182.1320
172.165
173.240
182.1033
182.20