



FICHA TÉCNICA – ES0020

- **Nombre:** Desinfectante frutas y verduras
- **Modelo:** 149 – 152
- **Descripción del producto:** Soluciones, frecuentemente a base de ácido láctico, cítrico o hipoclorito de sodio, diseñadas para eliminar hasta el 99.9% de patógenos como *E. coli* y Salmonella. Son seguros para alimentos, no dejan residuos, suelen ser libres de enjuague y eliminan suciedad o residuos agrícolas.
- **Componentes Principales:** Ácidos orgánicos (láctico, cítrico) o agentes oxidantes.
- **Acción:** Antimicrobiana, elimina bacterias, hongos y virus con envoltura lipídica.
- **Modo de uso:** Inmersión o aspersion. Generalmente se diluyen (ej. 1-2 ml por litro de agua) y se dejan actuar por 2-5 minutos.



- **Ventajas:** Muchos son libres de enjuague, no alteran olor ni sabor, y algunos son estables por hasta 8 horas en solución.
- **Seguridad:** No tóxico en concentraciones recomendadas.
- **Ácidos Orgánicos (ej. Suma Eden, Citrosan):** Actúan a pH bajo, no requieren enjuague y no dañan superficies como acero inoxidable.
- **Hipoclorito de Sodio (Lejía alimentaria):** Muy efectivo, pero a menudo requiere enjuague posterior para eliminar residuos de cloro.
- **Naturales/Cítricos (ej. Biocitrus):** Basados en extractos naturales, seguros y biodegradables.
- **Instrucciones de uso:** Lavado previo: Retirar la suciedad visible con agua potable. Preparación: Diluir el producto según la ficha técnica específica. Inmersión: Sumergir frutas/verduras entre 2 y 5 minutos. Finalización: Escurrir y, si el producto lo indica, enjuagar con agua potable.