

La respuesta segura para la limpieza y la desinfección

Sin cloro ni compuestos de amonio cuaternario (Quats)



Desinfectante de superficies de contacto con los alimentos

Registrado por la EPA

Elimina rápidamente el 99,999 % de las bacterias.



**No solo sirve para
Desinfectar las superficies de contacto**

**sino también para
Lavar sus productos agrícolas**

**Gracias a frutas y las verduras
están más limpias y se ven más frescas.**

Registro de la EPA n.º 71094-1



PRO-SAN®: un desinfectante multifuncional

¡Triple acción!

PRO-SAN® tiene tres propiedades funcionales diferentes de limpieza, desinfección y agente quelante. Un solo producto realiza el trabajo de tres.

Rápida acción y amplio espectro.

PRO-SAN® elimina 100 millones de bacterias en 30* segundos.

Es eficaz contra bacterias grampositivas y gramnegativas con una eficacia del 99,999 %†.

*(Evaluado mediante la prueba de suspensión de la AOAC contra *Staph. aureus* y *E. coli*)

Biodegradable y con ingredientes seguros de calidad alimentaria.

Los ingredientes de calidad alimentaria y el agente emulsionante de PRO-SAN® no producen derivados ni radicales libres cancerígenos.

Permite que las frutas y las verduras estén naturalmente limpias y no deja residuos.

Las frutas y las verduras tratadas con PRO-SAN® mantienen su sabor y su aroma originales. PRO-SAN® mejora su color natural. **PRO-SAN® no es un jabón** y no deja residuos en las frutas ni en las verduras que puedan arruinar el sabor.

†Comparación de la eficiencia microbicida de PRO-SAN® y el HIPOCLORITO (lavandina) (elimina el 99,999 % en 30 segundos)

Bacterias de prueba		PRO-SAN™	Hipoclorito, 50 ppm
<i>Aeromonas hydrophila</i>	ATCC 7965	Superada	Superada
<i>Escherichia coli</i>	O157:H7	Superada	Superada
<i>Listeria monocytogenes</i>	ATCC 7644	Superada	No superada
<i>Pseudomonas aeruginosa</i>	ATCC 10145	Superada	No superada
<i>Salmonella typhimurium</i>	ATCC 7823	Superada	No superada
<i>Shigella sonnei</i>	ATCC 9290	Superada	Superada
<i>Vibrio cholerae</i>	ATCC 9458	Superada	No superada
<i>Yersinia enterocolitica</i>	ATCC 23715	Superada	No superada

Bacterias examinadas mediante la prueba de suspensión *in vitro* (fundamentalmente mediante la Prueba de desinfectantes de acción germicida y detergente de la AOAC, con las modificaciones de Lopes, 1986 [J. Dairy Science, 69:2791-96]). Se utilizó CHLOROX® como la fuente de Cl₂ disponible (hipoclorito). Se interpreta que, con una actividad letal mayor del 99,999 %, la prueba está SUPERADA y con una actividad letal menor del 99,999 % la prueba se considera **NO SUPERADA**.

El sistema de desinfección seguro

Comparación de PRO-SAN® con otros desinfectantes usados para frutas y verduras

PROPIEDADES	PRO-SAN®	HIPO CLORITO	DIÓXIDO DE CLORO	ÁCIDO PERACÉTICO	OZONO
Acción desinfectante	Sí	Sí	Sí	Sí	¿Sí?
Acción de limpieza suave	Sí	No	No	No	No
Duración	Excelente	Buena	Mala	Buena	Mala
Seguridad ambiental	Sí	¿Sí?	¿Sí?	Sí	¿Sí?
¿Puede destruir antioxidantes y vitaminas?	No	Sí	Sí	Sí	Sí
¿Puede alterar nutrientes orgánicos?	No	Sí	Sí	Sí	Sí
¿Puede producir radicales libres?	No	Sí	Sí	Sí	Sí
Deterioro con el uso	Mínimo	Alto	Alto	Alto	Alto
Inodoro	Sí	No	No	No	¿?
Gases nocivos	Ninguno	Sí	Sí	Sí	¿?
Corrosivo	No	Sí	Sí	Sí	Sí
Concentrado en polvo	Sí	No	No	No	No
Riesgo en la manipulación	Bajo	Alto	Alto	Alto	¿?
Peligro de almacenamiento y transporte	Bajo	Alto	Alto	Alto	¿?

Crystal Clear PRO-SAN® es incoloro, inodoro, biodegradable y no contiene productos de origen animal. PRO-SAN® es un producto de tecnología patentada.

PRO-SAN® es tan seguro que la Agencia de Protección Ambiental de los Estados Unidos (EPA) lo ha aprobado como un desinfectante sin enjuague, lo que significa que no requiere de un enjuague con agua potable luego de usarlo sobre superficies duras y escurrir la superficie en aire seco.

Muchos usos:

Lavado de frutas y verduras; rociamiento sobre el estante de los productos para reducir el desarrollo de bacterias y el encogimiento; limpieza y desinfección: superficie de contacto con los alimentos; fregaderos, desagües y tablas de cortar; encimeras, tenedores, cuchillos, platos, utensilios y superficies de preparación de ensaladas en cocinas, restaurantes y otros establecimientos gastronómicos, lecherías y plantas de procesamiento de alimentos, así como también máquinas de helados suaves, jugos y expendedoras; fábricas de cerveza: no reduce la espuma.



Simplifica su carga de trabajo

Apariencia más

Menor descomposición

Seguro para el medioambiente

Facilidad y seguridad de manipulación

Conveniente para almacenar y transportar

Ayuda a eliminar el riesgo de infecciones transmitidas por alimentos

Rociamiento de productos para reducir el desarrollo de bacterias y el encogimiento

Antes

Después



Brócoli: antes y después de lavarlo con PRO-SAN

PRO-SAN® está disponible como polvo concentrado o líquido listo para usar.

Desinfectante registrado por la EPA con ingredientes aprobados por la Administración de Alimentos y Medicamentos (FDA) y el Departamento de Agricultura de los Estados Unidos (USDA).



Contacto:

Microcide®, Inc.
6633 Eighteen Mile Rd #2G
Sterling Heights, MI 48314 USA
Tel.: 1-248-526-9663
Fax: 1-888-342-6279

Dirección info@microcide.com

Sitio web: <http://www.Microcide.com>

© 2004-2017 Microcide, Inc.

Elaborado en los Estados Unidos.

Productode Míchigan