

EN HOJA DE DATOS TÉCNICOS

APABIO MD Revisión 09/2017

PRODUCTO DE CIFICATION SPEC

TECNOLOGÍA SEGURA E INNOVADORA PARA COMBINAR EL RESPETO
EL MEDIO AMBIENTE Y LA SEGURIDAD DE USO TIENE EL PODER DE DESINFECTION.

Producto estable después de la apertura de 2 años: el secreto de la gama se basa en una estabilización por un proceso físico, el resultado de muchos años de investigación científica, sin necesidad de adición de agente estabilizador (ex metales pesados, iones de plata...).

Potente desinfectante 100% ECOLÓGICO, a base de peróxido de hidrógeno y ácido pacífico, no tóxico para los seres humanos y su medio ambiente.

Una solución no contaminante, **99% biodegradable**, que no contiene **Formol, cloro, fenol, ni metales pesados**. Compatible con desinfección de materiales en contacto con alimentos.s. avec des denrées

Actividad muy estable, lista para usar y de amplio espectro según las normas francesas y europeas:

Bactericida: EN 1040, EN 13727, EN 14561, EN 13697, NFT72-281 (Tiempo de contacto: 30 segundos)

Fungicida: EN 1275, EN 1650, EN 13624, EN 14562, EN 13697, NFT72-281 (Tiempo de contacto: 30 segundos)

Esporicida: EN 14347, EN 13704, NFT 72-231, NFT72-281 (5 minutos: *B. subtilis* / 5min: *B. subtilis*, *C. difficile*
5min: *B. subtilis*, *C. sporógenos*)

Virucid: EN 14476 - A1: (5min: *PRV*, *BVDV*, *herpes*) (10 min: *poliovirus*, *adenovirus*, *rotavirus*, *CORONAVIRUS*)

Micobactericidia: IN 14348 (5 minutos *M. avium* / 10 minutos *M. terrae*)

Datos de PicHIA ANOMALA: (ver última página)

"Conforme a la norma" de desinfección aerotransportada: NF T 72-281 con nuestros aviones.

PROPIEDAD DEL PRODUCTO

- *Composición*

Peróxido de hidrógeno (CAS 7722-84-1) - 2. 8%

H2O2 ENTRE 7 Y ESTRICTAMENTE BAJO A 3%

Acido pacífico (CAS 79-21-0) (0. 1% % m/m)

APABIO 1500 A 2500 PPM

- *CARACTERÍSTICAS FÍSICO-QUÍMICAS*

Apariencia: líquido; Color: incoloro; Densidad: 1.02; Olor: ninguno; pH puro 2.1 - 2.8.

Uso

Clase: TP2 / TP3 /TP4.

Recomendado para todo tipo de desinfección y para toda desinfección automática de superficies poraire, se utiliza puro mediante pulverización o mediante un dispositivo de desinfección tipo STAMBIO, de AIRBIO, MINIBIO o JETBIO. Cumpla con las instrucciones de la máquina utilizada. También se puede utilizar mediante pulverización manual en superficies (pulverización), cepillado, remojo (baño) o inyección en la red de agua. Consúltenos para cualquier otro uso.

ZONAS DE APLICACIÓN

Cuando se recomiende o sea necesaria la descontaminación y la desinfección terminal:

Laboratorios...

Entorno veterinario:

Entorno dental

Entorno médico: consultorios médicos y paramédicos, hospitales, vehículos de transporte médico...

Middle Armées / Police: desinfección de hombres y sus equipos en caso de ataques biológicos...

Laboratorios Medios

Transporte medio: autobuses, autobuses, trenes, tranvías, taxis, ambulancias, vsab

Desinfección de morgues y salas de autopsias....

Desinfecciones después de la muerte

Comunidades: guarderías, escuelas, residencias de ancianos...

Cafeterías, hoteles, restaurantes, gimnasios, piscinas...

Terciario: oficinas,

Industrias agroalimentarias, empresas farmacéuticas/Laboratorios de investigación y análisis

Desinfección de locales técnicos, instalaciones (tanques, contenedores, tuberías...) ...

Todos los sistemas de aire acondicionado o ventilaciones ...

GARANTÍAS DE TRABAJO

Antes de **usar, lea la etiqueta y la información** del producto - Ver la ficha de datos de seguridad - Mantener fuera del alcance de los niños - En caso de contacto repetido o prolongado, usar guantes apropiados - Evitar el contacto con la piel - Puede conducir a la sensibilización a través de contacto repetido o prolongado con la piel - Riesgo de daño ocular grave - En caso de contacto visual, Enjuagar bien con agua - Si es posible el contacto con la piel o la contaminación de la ropa, usar ropa protectora - Si se ingiere, buscar atención médica urgente y proporcionar la hoja de información de seguridad - Evitar la liberación al medio ambiente - No comer, beber o fumar durante el uso -

Almacenamiento

Producto estable durante 2 años. Recomendamos usar el producto dentro de los 9 a 18 meses después de abrir y llenar la lata mucho después de cada uso. Almacenar sólo en su recipiente original en un lugar fresco y ventilado. Protéjase de las heladas y mantenga los combustibles alejados.



Empaquetado

Tanque de 1000 litros

Latas de 5-L.

0.5 L Spray



Síntesis

En

LA PICHIA ANOMALA

La levadura resaltada en muestras superficiales de las instalaciones y equipos dentro de la planta PAIN CONCEPT resulta ser ***Pichia anomala***.

A nivel de nomenclatura y taxonomía, esta levadura fue descrita por primera vez en 1894 por Hansen (Hansen, 1894), ha sufrido muchas evoluciones taxonómicas y se puede encontrar en bibliografías bajo el nombre ***hansenula anomala***, ***Wickerhamomyces anomalus*** o ***Candida pelliculosa*** (NCBI International Database).

Se trata de levaduras asporógenas capaces de crecer en condiciones ambientales drásticas como pH bajo o pH alto, humedad muy baja, altas presiones osmóticas e incluso condiciones anaeróbicas (Fredlund et al., 2002). Debido a esta amplia capacidad de supervivencia y crecimiento, ***Pichia anomala*** es una de las floras de alteración en productos lácteos, bebidas alcohólicas y productos horneados (Bonjean y Guillaume, 2003).

Por lo tanto, esta levadura será responsable, en el sector del ballado y la pastelería, de la alteración de los productos acabados mediante la producción de diferentes tipos de metabolitos como el acetato de etilo en cantidades muy grandes pero también de propanano atonoado etílico, fenil de etanol, acetato de etilo 2-fenil... Estos metabolitos provocarán la emanación de un fuerte olor de tipo disolvente que puede alterar las cualidades organolépticas de los alimentos y hacer que el cliente final no esté satisfecho con los retiros de productos por parte de los fabricantes interesados.

Este microorganismo se clasifica como un germen de manipulación en productos de empanado. La Agencia Nacional de Seguridad Alimentaria, Medio Ambiente y Trabajo emitió recientemente un dictamen (ANSES, Seizure No 2012-SA-0003, julio de 2012) sobre el desarrollo y la aplicación de una "guía para las buenas prácticas de higiene y la aplicación de los principios HACCP para la fabricación de galletas y pasteles y las industrias de empanado suave y suave con el propósito directo del consumidor final".

En este dictamen, esta levadura se identifica claramente **como un indicador de higiene del proceso**. Por lo tanto, esta levadura debe tomarse en serio y su presencia en altas concentraciones puede ser un signo de un fallo o mal funcionamiento en el protocolo de limpieza y la **desinfección de equipos o superficies en contacto con productos alimenticios**.

También debe tenerse en cuenta que actualmente no existen datos toxicológicos sobre las moléculas producidas por esta levadura. Se están estudiando evaluaciones toxicológicas siguiendo las recomendaciones de ANSES y se evaluará el peligro real de los metabolitos asociados a esta levadura.

Por lo tanto, es esencial controlar la contaminación de las superficies por esta levadura y evitar así la presencia de metabolitos en los productos de consumo.

Para hacer balance de la resistencia y sensibilidad a los diferentes procesos de desinfección (química, térmica...) de esta levadura, abordaremos sucintamente los datos existentes sabiendo que durante la demostración técnica en sus instalaciones, el vapor mostró una eficiencia más que significativa. Cabe señalar que pocos estudios científicos tratan sobre la desinfección de esta levadura porque *Pichia anomala* es conocido por ser antifúngico e inhibir el crecimiento de hongos no deseados como *Penicillium (Druvefors et al., 2005)*.

Dada su capacidad de crecimiento, sería evitar cualquier tipo de limpieza con un suministro de agua muy importante que contribuirá a la supervivencia y persistencia de *Pichia anomala* en superficies.

Para desinfectantes oxidantes como el peróxido de hidrógeno y el ácido peracético, los estudios han demostrado la eficacia de una mezcla de peróxido de hidrógeno/ácido peracético a bajas concentraciones (en el orden de 6-8%) en menos de 15 minutos (APABIO, pulverización manual en superficies) y logrando una reducción logarítmica superior a 4 (reducción mínima a lograr para la eficiencia de los levuricidas) en condiciones limpias o "sucias" (Brougham, 1993). Este tipo de moléculas oxidantes también se utiliza para desinfectar superficies por aire mediante la generación de una niebla de peróxido de hidrógeno que desinfecta todas las superficies en contacto con el aire. Con este tipo de proceso, se ha demostrado la eficiencia del levuricida al lograr reducciones logarítmicas superiores a 4 logren menos de 10 min a 20oC y menos de 2 min a 40oC (APABIO/AIRBIO).

Otra elección igualmente eficaz es la destrucción térmica de contaminantes microbiológicos mediante el uso de vapor seco. Es cierto que *Pichia anomala* muestra una alta resistencia a la termoresistencia en comparación con otras especies de *Candida* o levadura y esto especialmente en ambiente sin líquido (Tchango et al., 1997). *Pichia anomala* no soportará el calor y será destruida por la desnaturalización de la membrana plasmática y la pared celular. Los mecanismos térmicos de destrucción de levadura son poco estudiados, pero esta sensibilidad a altas temperaturas en condiciones de bajo contenido de agua puede ser un método de elección para la sustitución del etanol (muy a menudo utilizado) y sin dejar residuos químicos en superficies que entran en contacto con los alimentos (seguridad de los productos terminados).

Las primeras pruebas de "campo" muestran una disminución significativa en el número de *Pichia anomala* presente en superficies contaminadas.



Producto para uso profesional. Hoja de datos de seguridad disponible bajo! Formula presentada en el Centro de Control de Venenos (ORFILA) - Tel: 01 45 42 59 59. La información de esta hoja informativa se proporciona para obtener información. Sin embargo, no asumir posible la responsabilidad por los da's o da'os causados por el mal uso del producto.

<https://www.iblspecific.com/> contact@iblspecific.com
contact@iblspecific.com

Tel: 00 33 (0) 1.41.98.32.20

69 AVENIDA ARISTIDE BRIAND