

ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

PC-622

Descripción:

El PC-622 de PSSI Chemical Innovations es un microbicida a base de ácido peroxiacético desarrollado para su uso en plantas de procesamiento de carnes y mariscos sujetas a inspección federal. Si se usa siguiendo las instrucciones, ayudará a reducir la contaminación y la contaminación cruzada de productos comestibles. Su uso es aceptable en condiciones de contacto directo o indirecto con el interior o con la superficie de alimentos (incluyendo frutas, verduras, carne y marisco) de acuerdo con las normas 21 CFR 173.370 y 21 CFR 173.315. Si se usa siguiendo las instrucciones, no es necesario el etiquetado ni la aprobación de la Agencia de Protección del Medioambiente (EPA, por sus siglas en inglés) de acuerdo con la ley ARTCA de 1998 conforme a lo dispuesto en la ley FFDCa #201(q)(1)(B)(i).

En lo que respecta a su uso con carnes, este producto cumple con las regulaciones de la FDA y el FSIS de acuerdo con la FCN (Notificación de Contacto con los Alimentos) n.º 887 (incluyendo exportaciones rusas), n.º 908, n.º 1132, n.º 1738 y n.º 1806. Si se usa a la concentración máxima de ácido peroxiacético indicada en la etiqueta, ninguno de los ingredientes superará el umbral límite máximo que establece la FDA. De acuerdo con una carta de la FDA, este producto se puede usar para descongelar productos cárnicos congelados antes de su procesamiento adicional según se autoriza en la FCN n.º 887, n.º 908, n.º 1132 y n.º 1806.

Cuando se usa siguiendo las instrucciones, el PC-622 ayudará a disminuir la incidencia de organismos patogénicos en el interior o en la superficie de los alimentos, y ayudará a reducir el número de organismos responsables de la descomposición o de la adulteración de los alimentos que normalmente se encuentran presentes en el procesamiento de productos alimenticios como carnes, productos lácteos, mariscos y verduras. El PC-622 posee una excelente actividad bactericida y fungicida contra una gran variedad de microorganismos en agua fría o tibia.

Propiedades físicas:

Aspecto - Líquido incoloro

Olor - Olor fuerte y penetrante parecido al vinagre

pH, solución del 10% - < 1

Densidad - 9.28 libras por galón

Ingrediente activo - Ácido peroxiacético, 21.8-25.5%

Instrucciones de uso:

Para aplicación directa o indirecta a productos crudos o procesados parcialmente como partes enteras, medias o en cuartos, o a partes de carne roja, órganos y cortes, mezcle este producto con un máximo de 6.3 onzas líquidas por cada 10 galones de agua o hielo (esto proporciona 1200 partes por millón de ácido peroxiacético, tal como se aprueba en la FCN n.º 1738). La cantidad final necesaria para lograr el objetivo previsto variará considerablemente de una planta a otra; la tasa de uso recomendada es entre 150 y 600 partes por millón. La solución usada se puede aplicar a los canales o a la carne por rociado o inmersión. La aplicación por rociado se puede realizar a presiones de hasta 250 psi. El agua de reposición se puede precalentar hasta 40°C (104°F) si se desea. Si se usa en aplicaciones de tanque de inmersión o con agua de enfriamiento, el agua de reposición se puede enfriar hasta 1°C (33°F). Ver etiqueta para aplicaciones adicionales. Para aplicaciones con aves, consulte los documentos del producto PC-622P.

Seguridad:

¡PELIGRO! Este producto es corrosivo y causa daños irreversibles en los ojos y quemaduras en la piel. Evite el contacto con los ojos, la piel o la ropa. ¡Este producto es un agente oxidante fuerte!

Lea la Hoja de Datos de Seguridad (SDS) antes de usar este producto.

Almacenamiento:

No almacene este producto cerca de agentes reductores, combustibles u otros materiales no compatibles. Almacene este producto en un área seca, fría, no expuesta a la luz solar y bien ventilada. Para fines de calidad, evite la exposición a temperaturas superiores a 86°F (30°C). No almacene el producto bajo la luz directa del sol ni cerca de fuentes de calor o ignición. Evite el doble apilado. Use un sistema de almacenamiento "primero en entrar, primero en salir". Los recipientes deben estar ventilados.