



LATIQUIM

LATINOAMERICANA DE QUIMICA, C.A.

“CALIDAD Y SERVICIO”

RIF.: J-07543776-4

CATÁLOGO DE PRODUCTOS

AÑO 2022

	Página
Soporte Técnico – Comercial	4
Introducción	5
Productos Para Higienización de Manos	6
Fresh Gel	7
Hand Cleaner	8
Alcohol Etilico al 70%	9
Alcohol Isopropílico al 70%	10
Contenido complementario I	11
Productos Para Limpieza Industrial	12
▪ Detergentes	
Alpha-56	13
Carisol	14
Plus Clean – E	15
▪ Contenido Complementario II	16
▪ Detergente Espumante Alcalino	
Ultra Foam AC	17
Ultra Foam ALK	18
Ultra Foam Quat	19
▪ Detergente Espumante Ácido	
Ultra Foam ACID	20
▪ Detergente Ácido No Espumante	
AC N-35	21
Sertec M-52	22
▪ Detergente Alcalino No Espumante	
XC-113-L	23
▪ Limpiador-Abrillantador de Acero Inoxidable	
Brillinox Líquido	24
Maginox	25
▪ Detergente-Limpiador Ácido de Sanitarios / Porcelana	
Diporcelan	26
▪ Desengrasantes Alcalinos A Base de Agua	
Desengrasante 1500	27
Ultra Clean	28
▪ Desengrasantes No Acuoso A Base de Solventes	
Emulclean	29
▪ Aditivos Para El Lavado de Botellas	
Activar 3000	30

	Página
Productos Para Sanitización Industrial	31
Alco Cleaner	32
Bac Clor XL	33
Bromopast	34
Cloro al 5,5%	35
HDS al 12,5%	36
LT-Biguanidas	37
Odosan	38
Pastbiolat	39
Peracid	40
Peróxido de Hidrógeno al 35%	41
Proquat	42
Sanilim	43
Ultra Box Líquido	44
Productos Para Lubricación de Cadenas Transportadoras	45
Lub Premium SS	46
Lub Dry Sil Fo-20	47
Productos Agroindustriales	48
Contenido Complementario III	49
Gluxidin – Presellador	50
Gluxidin – Sellador	51
Yodopovidona al 5% - Presellador	52
Yodopovidona al 10% - Sellador	53
Glosario de Vectores	54

SOPORTE TÉCNICO - COMERCIAL



www.latiquim.com



ventas@latiquim.com



+58 241-816 1000
+58 241-816 1043



+58 424-408 9850



@latiquim

"EN LATINOAMERICANA DE QUÍMICA, C.A
BRINDAMOS SERVICIO TÉCNICO, ASISTENCIA
OPORTUNA Y PERSONALIZADA A NUESTROS
CLIENTES"



LATIQUIM

LATINOAMERICANA DE QUÍMICA, C.A.

"CALIDAD Y SERVICIO"

RIF.: J-07543776-4

En LATIQUIM, C.A. aportamos un valor agregado a la comercialización de nuestros productos 100% venezolanos desde hace 36 años, brindando a nuestros clientes:

- ❖ Asistencia Técnica post-venta especializada según sus requerimientos y necesidades, ya que nuestra Organización dispone de un equipo técnico con amplia experiencia, lo cual permite ofrecer una asistencia continua y de formación mutua.
- ❖ Disposición de un Laboratorio con equipos e instrumentos de última generación, donde se realizan análisis físico-químicos de todas las materias primas e insumos que son empleados en la formulación y fabricación de nuestros productos, así como también se asesora sobre aspectos técnicos en: el uso, manejo, almacenamiento, seguridad de los productos y con la higiene de las instalaciones.
- ❖ Equipos para la aplicación de los productos y ejecutamos planes de formación para el personal involucrado con los procesos de limpieza y seguridad alimentaria; así como también de la industria química en general.
- ❖ La Permisología y licencias necesarias para la: manipulación, transformación, almacenaje y comercialización de Sustancias Químicas Controladas (SQC) por el Régimen Legal 4 (**RESQUIMC**), Régimen Legal 7 (**DAEX**), así como también: **RACDA, ROTC, SUNAGRO, INSAI, Conformidad Sanitaria y Permisos Sanitarios de todos los productos fabricados.**
- ❖ Monitoreo continuo de los parámetros microbiológicos de todos nuestros productos, espacios y agua empleada en el proceso de fabricación, mediante alianzas estratégicas con laboratorios reconocidos como: **Laboratorio de PHD y CIMA UC de la Universidad de Carabobo.**

“CALIDAD Y SERVICIO”

Nos identifica y es nuestro norte para la mejora continua



PROCEDIMIENTO CORRECTO DE LAVADO DE LAS MANOS EMPLEANDO AGUA Y JABÓN LÍQUIDO.



1
Mojarse las manos con agua.



2
Aplicar cantidad suficiente de jabón para cubrir de manera uniforme las manos.



3
Frotar las palmas de las manos entre sí.



4
Frotar la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



5
Frotar la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa.



6
Frotar el dorso de los dedos de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos.



7
Rodear el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frotar con un movimiento de rotación y viceversa.



8
Enjuagarse las manos con agua.



9
Secar las manos con una toalla desechable o un secador.



10
¡Listo! Sus manos están seguras.

DURACIÓN DE TODO EL PROCESO:
De 20 a 30 segundos.



El **FRESH GEL** es un producto alcoholado, desinfectante y bactericida. Diseñado para ser usado directamente en las manos, no requiere de enjuague, ni toallas. Además deja una sensación de limpieza y frescura en la piel gracias a su excelente combinación de componentes especializados.

PRESENTACIONES:



1 kg 4 kg 19 kg 58 kg 190 kg 1000 kg

VENTAJAS:

- ❖ Elimina el 99% de los gérmenes en 30 segundos por desnaturalización.
- ❖ No necesita enjuague después de ser aplicado.
- ❖ Posee elevado poder humectante
- ❖ No deja aroma residual.
- ❖ Secado rápido, sin necesidad de usar una toalla.

MODO DE EMPLEO:

Aplicar la cantidad necesaria directamente en la palma de las manos y distribuir de manera uniforme hasta su completo secado.

Precaución: Producto Inflamable.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Sector Institucional y del Hogar



El **HAND CLEANER** es un jabón líquido bactericida de baja espuma, diseñado para la limpieza y desinfección de las manos. Es un producto suave para la piel, debido a su formulación elimina todo tipo de bacterias presentes en ella, también puede ser utilizado para la desinfección de utensilios médicos-quirúrgicos.

MODO DE EMPLEO:

Aplicar sin dilución la cantidad necesaria directamente en la palma de las manos y distribuir de manera uniforme de 20-30 segundos y enjuagar con agua. **Para el lavado de:** superficies, lencerías, entre otros; se sugiere una dilución de 1 parte de **Hand Cleaner** en 5 o 10 partes de agua.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Sector Institucional y del Hogar.

PRESENTACIONES:

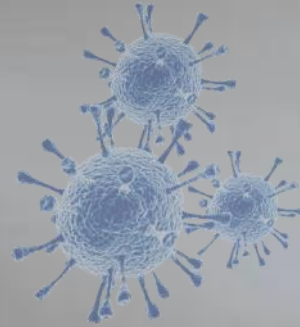


1 kg 4 kg 20 kg 60 kg 210 kg 1000 kg

VENTAJAS:

- ❖ Elimina todo tipo de bacterias presente en la piel.
- ❖ Debido a su alto poder de detergencia, limpia y desinfecta en un solo paso.
- ❖ Posee elevado poder humectante.
- ❖ No deja aroma residual y es hipoalergénico.
- ❖ Producto Biodegradable.

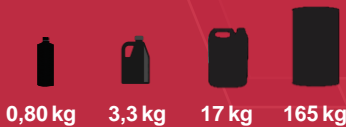
ALCOHOL ETÍLICO AL 70%



Es un compuesto orgánico usado como antiséptico y desinfectante. Presenta actividad bactericida, pero su eficacia es variable frente a hongos y virus y no es activo frente a esporas.

EL **ALCOHOL ETÍLICO AL 70%** es un producto amigable con la piel, ayuda a sanitizar y secar las manos después del lavado con jabón, puede ser aplicado en cualquier superficie y áreas en donde se necesite un germicida potente y no requiere enjuague después de su uso.

PRESENTACIONES:



0,80 kg 3,3 kg 17 kg 165 kg

MODO DE EMPLEO:

Usar mediante spray o pañito húmedo para desinfección de manos y superficies.

Precaución: Producto Inflamable.



VENTAJAS:

- ❖ Elimina el 99% de los gérmenes en 30 segundos por desnaturalización.
- ❖ No necesita enjuague después de ser aplicado.
- ❖ Grado alcohólico garantizado
 - ❖ No deja aroma residual.
 - ❖ Secado rápido.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Sector Institucional y del Hogar

ALCOHOL ISOPROPÍLICO AL 70%



Elimina e impide el crecimiento de microorganismos y virus tales como el coronavirus, es por esta razón que el uso de este producto como desinfectante es recomendada por la Organización Mundial de la Salud (OMS).

EL **ALCOHOL ISOPROPÍLICO AL 70%** es un compuesto conocido científicamente como isopropanol o propan-2-ol. Este producto es muy utilizado en la industria para fabricar desinfectantes, limpiadores y detergentes.

MODO DE EMPLEO:

Usar mediante spray o pañito húmedo para desinfección de manos y superficies.

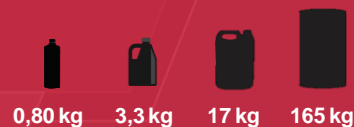
Precaución: Producto Inflamable.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Sector Institucional y del Hogar

PRESENTACIONES:



0,80 kg

3,3 kg

17 kg

165 kg

VENTAJAS:

- ❖ Elimina el 99% de los gérmenes en 30 segundos por desnaturalización.
- ❖ No necesita enjuague después de ser aplicado.
- ❖ Grado alcohólico garantizado.
- ❖ No deja aroma residual.
- ❖ Secado rápido.

PROCEDIMIENTO CORRECTO DE HIGIENIZACIÓN DE LAS MANOS CON PREPARACIONES ALCOHÓLICAS.

1



Aplicar en la palma de la mano una cantidad suficiente de producto para cubrir de manera uniforme todas las superficies a tratar.

2



Frotar las palmas de las manos entre sí

3



Frotar la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa

4



Frotar la palma de la mano derecha contra el dorso de la mano izquierda entrelazando los dedos y viceversa

5



Frotar el dorso de los dedos de la mano opuesta, manteniendo unidos los dedos.

7



Rodear el pulgar izquierdo con la palma de la mano derecha, frotar con un movimiento de rotación y viceversa.

8



Dejar secar y ¡Listo! Sus manos están seguras.

DURACIÓN DE TODO EL PROCESO:
De 20 a 30 segundos.

CLASIFICACIÓN

- ❖ Detergentes.
- ❖ Detergentes Espumantes Alcalinos para COP
- ❖ Detergentes Espumantes Ácidos para COP
- ❖ Detergentes Ácidos No Espumantes para CIP
- ❖ Detergentes Alcalinos No Espumantes para CIP
- ❖ Limpiador-Abrillantador de Acero Inoxidable
- ❖ Detergente-Limpiador de Sanitarios / Porcelana
- ❖ Desengrasantes
- ❖ Aditivos para el lavado de botellas



El **ALPHA-56** es un poderoso detergente neutro que permite en una sola operación una perfecta limpieza de las superficies. La combinación de tensoactivos en su formulación facilita la remoción y dispersión de depósitos orgánicos, haciendo la limpieza más eficiente. Encuentra su aplicación en la limpieza externa (C.O.P) de equipos, maquinarias de la industria de bebidas, cervecera, láctea y alimenticia en general.

PRESENTACIONES:



1 kg 4 kg 22 kg 65 kg 224 kg 1040 kg

MODO DE EMPLEO:

Según magnitud de la suciedad a tratar aplicar diluciones de 1 parte de ALPHA-56 en 5, 10 o 20 Litros de agua, también puede ser aplicado sin dilución si el usuario así lo desea. Puede aplicarse con máquinas de vapor o equipos de presión (Equipo generador de espuma)



VENTAJAS:

- ❖ No daña las superficies lavables y es Biodegradable.
- ❖ De fácil enjuague en agua fría y caliente.
- ❖ NO deja: residuos, películas pegajosas o de grasa y tampoco espuma.
- ❖ No deja aroma residual, ya que no posee fragancia.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Sector Institucional y del Hogar.



CARISOL es un producto con un perfecto balance de sales de sodio, agentes humectantes y otros ingredientes que lo convierten en un Jabón Líquido Multiuso altamente efectivo y además es un producto neutro. Es muy suave a las manos pese a su alto poder de limpieza y puede ser utilizado como un limpiador de uso general y lavaplatos.

MODO DE EMPLEO:

Según magnitud de la suciedad a tratar aplicar concentraciones de **CARISOL** desde 5 – 50 %, también puede ser aplicado sin dilución si el usuario así lo desea.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Sector Institucional y del Hogar.

PRESENTACIONES:



1 kg 4 kg 20 kg 60 kg 200 kg 1000 kg

VENTAJAS:

- ❖ Rápida y poderosa acción sobre el sucio.
- ❖ Suave a las manos, tiene pH neutro y es No tóxico.
- ❖ Excelente para remover la grasa de los utensilios de cocinas.
- ❖ No deja aroma residual, ya que no posee fragancia.
- ❖ No daña las superficies lavables y es Biodegradable.



El **PLUS CLEAN-E**, es un detergente: líquido, neutro, biodegradable y con alto poder humectante que permite penetrar rápidamente la suciedad. Es un producto con un perfecto balance en sus componentes químicos que lo convierten en un excelente limpiador multiuso. Se puede aplicar en la limpieza de: vajillas, plantas procesadoras de alimentos, industrias agropecuarias, confiterías, frigoríficos, plantas de beneficiar aves, panaderías, pisos, entre otros.

PRESENTACIONES:



MODO DE EMPLEO:

Según magnitud de la suciedad a tratar aplicar concentraciones de PLUS CLEAN-E desde 2,0% – 5,0 %, también puede ser aplicado sin dilución si el usuario así lo desea.



VENTAJAS:

- ❖ Rápida y poderosa acción sobre el sucio.
- ❖ NO es tóxico, es Biodegradable y tiene pH neutro.
- ❖ NO deja películas jabonosas opacas y no daña las superficies plásticas y enjuaga fácilmente.
- ❖ No deja aroma residual, ya que no posee fragancia, arranca grasas eficientemente.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Sector Institucional y del Hogar.

Una limpieza eficiente es la mejor garantía de un buen mantenimiento en las instalaciones y equipos de la industria alimenticia, garantizando la inocuidad en todas las áreas tratadas.

Para poder asegurar que no exista contaminación por suciedad en las líneas de: envasado, llenadoras, tanques de almacenamiento, entre otros, es importante realizar una limpieza profunda y eficiente, que permita maximizar la calidad y optimizar tanto los costos operativos como el tiempo invertido en el mantenimiento de las plantas.

LATIQUIM, C.A, ofrece ser su aliado con todos los productos necesarios para lograr un desempeño eficiente en la limpieza C.I.P (interna) y limpieza C.O.P (externa).

Limpieza C.I.P: (Cleaning in Place: en español, limpieza in situ) es un método para limpiar equipos de producción y tuberías sin desmontar mediante un procedimiento en circuito o paso.

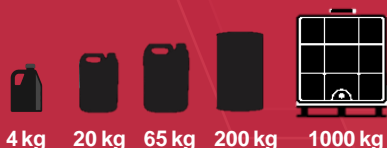
Limpieza C.O.P: (Cleaning Out of Place, en español limpieza fuera del sitio), se trata de un proceso de limpieza que se lleva a cabo normalmente de forma manual y el cual no forma parte del CIP de limpieza. Se trata de aquellos elementos que forman parte de la instalación: exterior de depósitos, cintas transportadoras, mesas de trabajo, entre otros.





El **ULTRA FOAM AC** es un detergente espumante alcalino-clorado a base de componentes de última generación, que brindan un alto poder de limpieza y desinfección en un solo paso, se emplea con equipos espumadores agua-aire. Se puede aplicar en: pisos, paredes y superficies externas de equipos, para la eliminación de materia orgánica (proteínas, grasas o azúcares). Produce una estable y densa espuma que se adhiere a las áreas tratadas prolongando el tiempo de contacto con las mismas.

PRESENTACIONES:



4 kg 20 kg 65 kg 200 kg 1000 kg

MODO DE EMPLEO:

Según magnitud de la suciedad a tratar, aplicar concentraciones desde 5%-12% de ULTRA FOAM AC en agua, con un equipo generador de espuma. También puede aplicarse para limpieza manual.



VENTAJAS:

- ❖ No daña las superficies lavables y es Biodegradable.
- ❖ De fácil enjuague en agua fría y caliente.
- ❖ Limpia y desinfectan en un solo paso, llegando a lugares difíciles.
- ❖ No ataca el acero inoxidable, plástico, vidrio o gomas, bajo concentraciones recomendadas.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.



El **ULTRA FOAM ALK** es un detergente espumante alcalino a base de componentes de última generación, que brindan un alto poder de limpieza y se emplea con equipos espumadores agua-aire. Se puede aplicar en: pisos, paredes y superficies externas de equipos, para la eliminación de materia orgánica (proteínas, grasas o azúcares). Produce una estable y densa espuma que se adhiere a las áreas tratadas prolongando el tiempo de contacto con las mismas.

MODO DE EMPLEO:

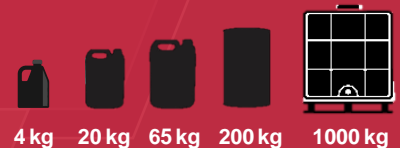
Según magnitud de la suciedad a tratar, aplicar concentraciones desde 3%-12% de ULTRA FOAM ALK en agua, con un equipo generador de espuma. También puede aplicarse para limpieza manual.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.

PRESENTACIONES:



4 kg 20 kg 65 kg 200 kg 1000 kg

VENTAJAS:

- ❖ No daña las superficies lavables y es Biodegradable.
- ❖ De fácil enjuague en agua fría y caliente.
- ❖ Limpia y desinfectan en un solo paso, llegando a lugares difíciles.
- ❖ No ataca el acero inoxidable, plástico, vidrio o gomas, bajo concentraciones recomendadas.



El **ULTRA FOAM QUAT** es un limpiador espumante de alta resistencia combinado con un desinfectante de base cuaternaria., que brindan un alto poder de limpieza y desinfección en un solo paso. El balance de sus componentes proporciona una espuma densa y estable para la limpieza externa y profunda de: equipos, suelos y paredes; retira fácilmente grasa animal, sangre, aceites vegetales, suelos carbonizados, manchas de moho y cualquier tipo de suciedad orgánica.

PRESENTACIONES:



4 kg 60 kg 200 kg 1000 kg

MODO DE EMPLEO:

Según magnitud de la suciedad a tratar, aplicar concentraciones desde 3%-12% de ULTRA FOAM QUAT en agua, con un equipo generador de espuma. También puede aplicarse para limpieza manual.



VENTAJAS:

- ❖ Contiene amonio cuaternario que mata bacterias Gram (+) y Gram (-)
- ❖ De fácil enjuague en agua fría y caliente, es Biodegradable.
- ❖ Limpia y desinfecta en un solo paso, llegando a lugares difíciles.
- ❖ No ataca el acero inoxidable, plástico, vidrio o gomas, bajo concentraciones recomendadas.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.



El **ULTRA FOAM ACID**, es un limpiador químico de reacción ácida muy eficaz en la limpieza y desengrase de superficies principalmente de aluminio y acero inoxidable. La cuidadosa acción combinada de sus componentes, permite total efectividad para la limpieza de sucios inorgánicos tales como: óxidos, velos metálicos e incrustaciones calcáreas que se depositan sobre las superficies tratadas, dejándolas totalmente limpias.

MODO DE EMPLEO:

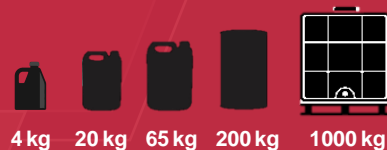
Según magnitud de la suciedad a tratar, aplicar concentraciones desde 0,50%-13% de ULTRA FOAM ACID en agua, con un equipo generador de espuma. También puede aplicarse para limpieza manual.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.

PRESENTACIONES:



4 kg 20 kg 65 kg 200 kg 1000 kg

VENTAJAS:

- ❖ Posee una excelente acción penetrante en lugares difíciles.
- ❖ Limpia eficazmente sucios de naturaleza inorgánica.
- ❖ Limpia y desinfectan en un solo paso, llegando a lugares difíciles.
- ❖ No ataca el acero inoxidable, plástico, vidrio o gomas, bajo concentraciones recomendadas.



El **ACN-35**, es un detergente ácido concentrado libre de espuma, formulado con materias primas de excelente calidad para ser empleado en la limpieza o enjuague ácido de líneas y equipos de procesamiento en la industria de alimentos, para la remoción y prevención de los depósitos minerales o inorgánicos. Diseñado para ser utilizado en sistemas C.I.P. y enjuague ácido así como también es usado para pasivar el acero inoxidable y optimizar el lavado alcalino (si emplea antes).

PRESENTACIONES:



65 kg 200 kg 1000 kg

MODO DE EMPLEO:

Según tipo de industria y/o equipo a tratar, aplicar concentraciones desde 0,50%-1,50% de ACN-35, controlando la temperatura y el tiempo de contacto.



VENTAJAS:

- ❖ Económico, se utiliza en bajas concentraciones.
- ❖ Baja espuma, lo que evita cavitación de las bombas.
- ❖ Penetra y disuelve depósitos minerales y manchas de equipos.
- ❖ Efectivo en la remoción de la piedra de leche y piedra de cerveza.

APLICACIONES:

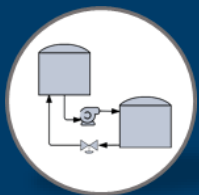
- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.



El **SERTEC M-52**, es un detergente ácido concentrado libre de espuma, formulado a base de ácidos minerales (Nítrico / Fosfórico). Su aplicación está indicada para la limpieza ácida CIP y la desincrustación del acero inoxidable en la industria de alimentos y bebidas. Produce una efectiva remoción de depósitos minerales e incrustaciones, tanto las producidas por restos de los alimentos procesados como las originadas por la dureza del agua.

MODO DE EMPLEO:

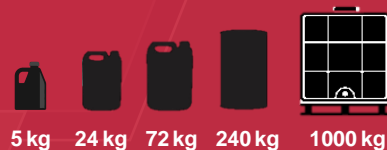
Según tipo de industria y/o equipo a tratar, aplicar concentraciones desde 0,50%-1,20% de SERTEC M-52, controlando la temperatura y el tiempo de contacto.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.

PRESENTACIONES:



5 kg 24 kg 72 kg 240 kg 1000 kg

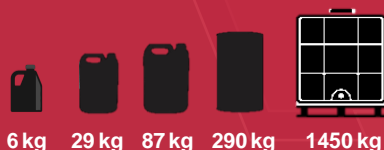
VENTAJAS:

- ❖ Es económico y no desprende vapores tóxicos.
- ❖ Baja espuma, lo que evita cavitación de las bombas.
- ❖ Excelente en la limpieza ácida de equipos de procesamiento que operan a elevadas temperaturas.
- ❖ Efectivo en la remoción de la piedra de leche y piedra de cerveza.



El **XC-113-L**, es un detergente líquido alcalino de baja espuma, el cual es muy efectivo para la completa remoción de sucios difíciles en equipos de la industria alimenticia. La elevada causticidad de este producto incrementa la saponificación y los aditivos incorporados aceleran la dispersión de residuos y grasas. Sus componentes químicos se mantienen estables en la limpieza CIP por recirculación a altas temperaturas o por inmersión.

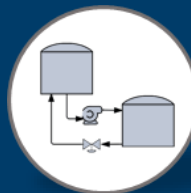
PRESENTACIONES:



6 kg 29 kg 87 kg 290 kg 1450 kg

MODO DE EMPLEO:

Según tipo de industria y/o equipo a tratar, aplicar concentraciones desde 0,50%-5,0% de XC-113-L, controlando la temperatura, condiciones del agua y el tiempo de contacto.



VENTAJAS:

- ❖ Alta alcalinidad para eficaz limpieza en: intercambiadores de calor, tuberías, llenadoras, etc.
- ❖ Baja espuma, lo que evita cavitación de las bombas.
- ❖ Penetra y saponifica eficazmente residuos de grasas, proteicos, etc.
- ❖ Puede ser aplicado por dosificación automatizada en hornos industriales.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.



El **BRILLINOX LÍQUIDO**, es una combinación de ácidos, solventes y emulsificantes, excelente para limpiar y abrillantar el acero inoxidable, no contiene sustancias abrasivas que dañen las áreas tratadas, además es un producto concentrado que se define por ser rendidor y económico. Permite mantener los equipos en perfectas condiciones de higiene, brillantes y además preserva el acero inoxidable. También puede ser usado en: hierro, cobre, aluminio, latón, entre otros metales para remover leves incrustaciones.

MODO DE EMPLEO:

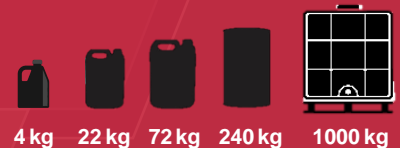
Según tipo de industria y/o superficie a tratar, aplicar concentraciones desde 25%-50% de BRILLINOX LÍQUIDO. No dejar secar en la superficie tratada ya que puede generar pequeñas manchas.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.

PRESENTACIONES:



4 kg 22 kg 72 kg 240 kg 1000 kg

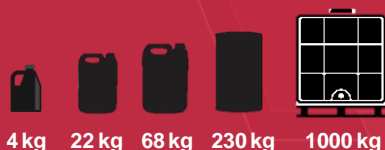
VENTAJAS:

- ❖ Limpiador y abrillantador de: acero inoxidable, hierro, cobre, aluminio, latón entre otros.
- ❖ Elimina óxido, incrustaciones y manchas minerales de manera eficiente..
- ❖ Es concentrado puede diluirse.
- ❖ No contiene sustancias abrasivas.
- ❖ No necesita pulimiento posterior a su aplicación.



El **MAGINOX**, es un limpiador ácido, desincrustante y desoxidante; especialmente desarrollado para la limpieza externa de: equipos, tanques de almacenamiento, lavados y maquinarias de acero inoxidable, que presenten trazas de óxidos e incrustaciones dejadas por el contacto continuo con agua. Su formulación contiene una mezcla sinérgica de ácidos, agentes tensoactivos e inhibidores de corrosión que permite de manera eficiente remover la suciedad acumulada en diferentes superficies.

PRESENTACIONES:



4 kg 22 kg 68 kg 230 kg 1000 kg

MODO DE EMPLEO:

Según tipo de industria y/o superficie a tratar, aplicar concentraciones desde 25% de MAGINOX. No dejar secar en la superficie tratada ya que puede generar pequeñas manchas.



Puede aplicarse con equipos generadores de espuma, para tratar superficies verticales.

VENTAJAS:

- ❖ Concentrado, puede diluirse en agua antes de usar.
- ❖ Excelente removedor de residuos de aceite y hollín.
- ❖ Elimina y limpia superficies con óxido y manchas minerales.
- ❖ Acción rápida, no necesita mucho tiempo de contacto con las superficies tratadas.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.



El **DIPORCELAN**, es un producto especialmente formulado para: desmanchar, limpiar y desinfectar baños, acero inoxidable, cerámica, porcelanas, superficies pintadas, cobre y bronce sin dañarlas. Gracias a su poderosa fórmula, es rendidor, lo que permite usar poca cantidad y lograr grandes resultados. Es de gran utilidad y recomendado para: hoteles, restaurantes, hospitales, colegios, fábricas, industrias y otros lugares donde se requiera una limpieza general de baños.

MODO DE EMPLEO:

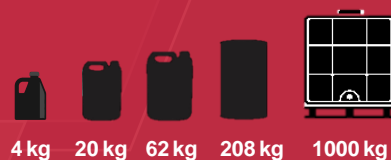
Según magnitud de suciedad y/o superficie a tratar, se puede emplear puro o bajo concentraciones desde 25%-33% de DIPORCELAN. No dejar secar en la superficie tratada ya que puede generar pequeñas manchas.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Sector Institucional y del Hogar.

PRESENTACIONES:



4 kg 20 kg 62 kg 208 kg 1000 kg

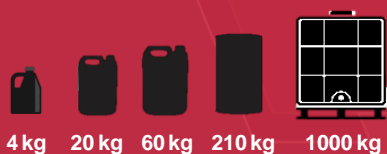
VENTAJAS:

- ❖ Excelente limpiador de porcelana vidriada, acero inoxidable y otras superficies.
- ❖ Remueve: incrustaciones, moho de pocetas y urinarios, entre otros.
- ❖ No produce vapores orgánicos.
- ❖ Es muy versátil y es de acción rápida.
- ❖ Producto concentrado.



El **DESENGRASANTE 1500**, es un poderoso desengrasante especialmente fabricado para la remoción de grasas, aceites y otros tipos de suciedades depositadas en: pisos, bombas, compresores, pisos de estacionamientos y equipos de la industria alimenticia y de bebidas en general. No ataca ni corroe a la mayoría de las superficies pero debe aplicarse con precaución sobre superficies de aluminio o galvanizadas.

PRESENTACIONES:



4 kg 20 kg 60 kg 210 kg 1000 kg

MODO DE EMPLEO:

Según tipo de industria y/o superficie a tratar, aplicar concentraciones desde 1,50% - 10% de **DESENGRASANTE 1500** y enjuagar con abundante agua.



VENTAJAS:

- ❖ Concentrado, puede diluirse en agua antes de usar.
- ❖ Es No Inflamable, No Tóxico y Biodegradable.
- ❖ Posee alto poder saponificante y emulsionante de las grasas.
- ❖ Acción rápida remueve: aceites, grasas, sebo, tintas, petróleo, grasas mecánicas de pisos.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Sector Metalmecánico, Institucional y del Hogar.



El **ULTRA CLEAN**, es un limpiador profesional concentrado todo uso para eliminar la suciedad persistente y las antiguas capas difíciles de cera acumulada en los pisos. Al ser mezclado con agua forma una solución jabonosa que permite realizar limpiezas con gran eficacia, se puede utilizar para limpiar prácticamente cualquier superficie sin ocasionar daños. Por sus componentes de última generación tiene gran poder: limpiador, humectante y dispersante, manteniendo en suspensión la suciedad.

MODO DE EMPLEO:

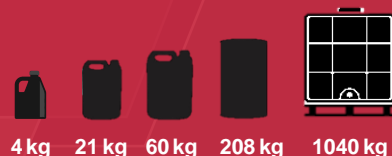
Según tipo de industria y/o superficie a tratar, aplicar concentraciones desde 1,0% - 20% de ULTRA CLEAN y enjuagar con abundante agua.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Sector Institucional y del Hogar.

PRESENTACIONES:



4 kg 21 kg 60 kg 208 kg 1040 kg

VENTAJAS:

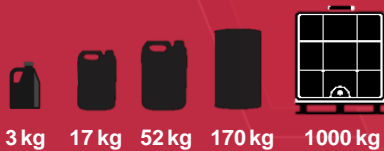
- ❖ Concentrado, puede diluirse en agua antes de usar.
- ❖ Es No Inflamable, No Tóxico y Biodegradable.
- ❖ No produce vapores tóxicos, posee alto poder saponificante y emulsionante de las grasas.
- ❖ Elimina marcas de: creyón, lápiz y de zapatos en pisos y paredes.



P.S.I. N°

El **EMULCLEAN**, es un desengrasante solvente-emulsionable en agua, de fácil eliminación y no se ve afectado por el uso de aguas que posean alta carga mineral. Es un enérgico y poderoso desengrasante, eliminador de grasas, aceites y todo tipo de suciedad en motores y maquinaria diversa. Al mezclarse con agua hace una emulsión que se adhiere a cualquier superficie, logrando el retiro de la suciedad y cualquier tipo de grasa o aceite acumulado sin dañar las gomas.

PRESENTACIONES:



3 kg 17 kg 52 kg 170 kg 1000 kg

MODO DE EMPLEO:

Según tipo de industria y/o superficie a tratar, se puede emplear puro o bajo concentraciones desde 1,0% - 5% de EMULCLEAN en agua. Puede aplicarse con máquinas de vapor o equipos de presión

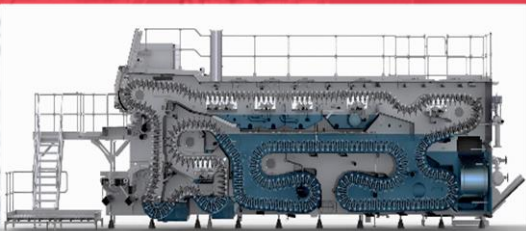


VENTAJAS:

- ❖ No contiene Solventes Clorados ni aromáticos.
- ❖ Puede aplicarse de manera manual o con equipos automáticos.
- ❖ No ataca el Aluminio ni sus aleaciones ya que es No corrosivo.
- ❖ Eficiente en la limpieza de motores, chasis, equipos mecánicos y piezas metálicas.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Sector Metalmecánico, Institucional y del Hogar.



El **ACTIVAR 3000**, es un aditivo líquido de naturaleza ácida especialmente formulado para optimizar la etapa del lavado y limpieza de las botellas de vidrio en máquinas automáticas lavadoras de la industria de bebidas en general. Por las cualidades de sus componentes puede ser utilizado en presencia de soluciones causticas, promoviendo la remoción de: hongos, suciedades, restos de adhesivos, manchas de óxidos formadas en el cuello y boquilla del envase, etiquetas e incrustaciones presentes comúnmente en las botellas de vidrio retornables.

MODO DE EMPLEO:

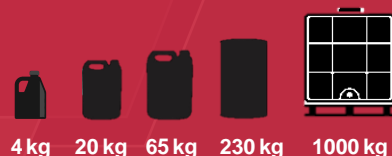
Según tipo de aplicabilidad se puede añadir:

- Puro en la soda caustica al 50%.
- En concentraciones desde 0,25%-0,35% de ACTIVAR 3000 si es aplicado en soluciones causticas.
- En concentraciones desde 0,20%-0,50% de ACTIVAR 3000 para operaciones de limpieza de C.I.P.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.

PRESENTACIONES:



4 kg 20 kg 65 kg 230 kg 1000 kg

VENTAJAS:

- ❖ Soluble en: Soda Cáustica al 50%, soluciones alcalinas y CIP.
- ❖ Previene la formación de incrustaciones en los equipos.
- ❖ Alto poder dispersante, evitando la reposición del sucio.
- ❖ Efectivo en la remoción de anillos de óxidos, manteniendo el brillo y el pirograbado de las botellas.
- ❖ Alarga la vida útil de las botellas.



PRODUCTOS PARA SANITIZACIÓN INDUSTRIAL

ALCO CLEANER



El **ALCO CLEANER**, es un desinfectante líquido para ser aplicado directamente sobre la superficie a tratar o por spray; está listo para usar en las industrias de: alimentos, bebidas, lácteas, entre otras. Está basado en alcohol y contiene bajos niveles de secuestrante orgánico y amonio cuaternario. Es adecuado para desinfectar superficies que tengan contacto con alimentos ya que se evapora rápidamente sin dejar residuos.

MODO DE EMPLEO:

Se aplica puro mediante botellas tipo spray, paños húmedos y/o equipos nebulizadores.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Sector Institucional y del Hogar.

PRESENTACIONES:



4 kg 20 kg 60 kg 200 kg 1000 kg

VENTAJAS:

- ❖ Basado en Alcohol Isopropílico
- ❖ Efectivo contra el desarrollo microbiológico. Acción de amplio espectro
- ❖ Es miscible en agua a cualquier proporción.
- ❖ No es Corrosivo y se puede aplicar sobre cualquier superficie sin dañarla.
- ❖ Evapora de forma natural.



El **BAC CLOR XL**, es un limpiador desinfectante alcalino-clorado a base de sales de sodio para la industria alimenticia que permite en una sola operación, una perfecta limpieza y desinfección ya sea en frío o en caliente. Es usado en la limpieza y desinfección de los equipos de procesamiento en la industria láctea, refrescos, cerveceras, jugos y en la industria alimenticia en general. Excelente limpiador clorado para los equipos de ordeño mecánico.

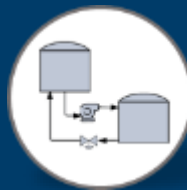
PRESENTACIONES:



4 kg 20 kg 72 kg 240 kg 1000 kg

MODO DE EMPLEO:

Según tipo de industria y/o superficie a tratar, aplicar concentraciones desde 0,25% - 4% de BAC CLOR XL controlando la temperatura, condiciones del agua y el tiempo de contacto.



VENTAJAS:

- ❖ No corroe el acero inoxidable, cobre, aluminio si se usa las concentraciones recomendadas
- ❖ Es miscible en agua a cualquier proporción y es Biodegradable.
- ❖ Libre de espuma ideal para CIP.
- ❖ Elimina microorganismos y bacterias causantes de malos olores. No deja olores residuales de cloro.

APLICACIONES:

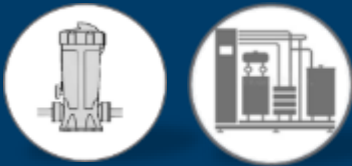
- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.



El **BROMOPAST** o BCDMH (Bromo-Cloro-Dimetil Hidantoína) es un biocida oxidante que ofrece una alternativa segura y efectiva para los sistemas de agua de enfriamiento. Evita el biofilm que se forma en superficies ya que combina la acción del cloro y el bromo sin sufrir degradación o generar reacciones secundarias que puedan ser riesgosas y también como microbicida para uso en sistemas de enfriamiento por recirculación, sistemas de lavado de aire, aguas de filtros y lagunas, pasteurizadores de cerveza, estanques y aguas negras.

MODO DE EMPLEO:

Se aplica mediante dosis manual, dosificadores automáticos y en pasteurizadores mediante recirculación.

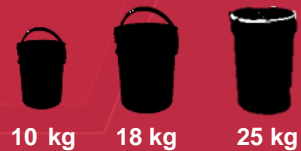


NOTA: No utilizar para la desinfección de **agua potable** ya que produce un sabor desagradable a medicina.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.

PRESENTACIONES:



10 kg

18 kg

25 kg

VENTAJAS:

- ❖ Es eficaz en el control microbiológico de bacterias, algas, hongos y limo.
- ❖ Limpia, desinfecta, es estable y fácil de usar (pastillas compactas).
- ❖ Indicado para sistemas tanto alcalinos como ácidos.
- ❖ Controla el Biofilm en pasteurizadores de cervezas, ya que posee acción microbicida rápida.



El **COLORO AL 5,5%**, es un producto de gran eficacia microbicida y fungicida a base de Hipoclorito de Sodio. Actúa contra: gérmenes Gram (+), Gram (-), hongos y mohos así como también es utilizado para la potabilización del agua. Es idóneo para la desinfección de: Habitaciones, salas de espera, baños y urinarios, plantas de tratamiento de aguas y piscinas, así como también en: industrias beneficiadoras de pollos, lecheras, procesadoras de alimentos, de pulpa y papel, entre otras.

PRESENTACIONES:



4 kg 20 kg 60 kg 200 kg 1000 kg

MODO DE EMPLEO:

Según tipo de industria y/o superficie a tratar y desinfectar, aplicar concentraciones desde 0,50% de **COLORO AL 5,5%**.



VENTAJAS:

- ❖ Alto poder y acción microbicida rápida, además es económico.
- ❖ Posee acción bactericida residual.
- ❖ Efectivo contra: bacterias, virus, hongos, elimina biofilm y Legionella.
- ❖ Se degrada con el tiempo, por lo que no genera efectos tóxicos en los efluentes industriales.
- ❖ Puede usarse como blanqueador de prendas de ropa blancas.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Sector Institucional y del Hogar.



El **HDS AL 12,5%** (solución acuosa de Hipoclorito de Sodio) se puede utilizar manualmente o con bombas dosificadoras automáticas. Es un desinfectante de nivel intermedio, contiene cloro en estado de oxidación y por lo tanto es un oxidante fuerte, además permite obtener agua exenta de bacterias y gérmenes patógenos conforme a las normas y ensayos oficiales basados en Echerichia Coli, Estreptococos fecales y Clostridium Sulfito – reductores.

MODO DE EMPLEO:

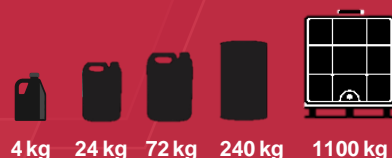
Según tipo de industria y aplicación, emplear la cantidad necesaria de HDS AL 12,5% para mantener el cloro residual máximo de 1,5 ppm



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Plantas de tratamiento de aguas y Piscinas.

PRESENTACIONES:



4 kg 24 kg 72 kg 240 kg 1100 kg

VENTAJAS:

- ❖ Económico y efectiva contra: bacterias, virus y hongos.
- ❖ Posee acción bactericida residual.
- ❖ Efectivo contra: bacterias, virus, hongos, elimina biofilm y Legionella.
- ❖ Se degrada con el tiempo, por lo que no genera efectos tóxicos en los efluentes industriales.
- ❖ Previene la formación de algas.



El **LT-BIGUANIDAS**, es un desinfectante de amplio espectro con acción bactericida y fungicida, a base de biguanidas de última generación que poseen la capacidad de evitar que las bacterias generen resistencia ante el continuo uso de desinfectantes. Por sus propiedades y alta eficacia bactericida, es ideal en aplicaciones: industriales, institucionales, alimentos y domésticas; actúa incluso en presencia de materia orgánica. Producto seguro sobre todas las superficies lavables y metales.

PRESENTACIONES:



4 kg 20 kg 60 kg 200 kg 1000 kg

MODO DE EMPLEO:

Según tipo de industria y/o área a desinfectar, aplicar concentraciones entre 1000 a 3000 ppm de LT-BIGUANIDAS. Ajustar la dosis según carga de microorganismos.



VENTAJAS:

- ❖ Buena actividad frente a bacterias aerobias y anaerobias facultativas.
- ❖ Su actividad es máxima a pH neutro o ligeramente ácido.
- ❖ Elimina y neutraliza malos olores generados por descomposición de materia orgánica.
- ❖ No es Corrosivo, ni inflamable, soportando hasta 60 °C.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Sector Institucional y del Hogar.



El **ODOSAN**, es una mezcla de surfactantes y alcoholes desarrollado para el control y eliminación de los malos olores. Debido a sus variados componentes químicos ayuda a eliminar las bacterias, gérmenes y a controlar y suprimir la reproducción de malos olores generados en: contenedores de basura (domésticos, comerciales e institucionales), cochineras, polleras y procesadoras de carne. Así como también en la desinfección de: baños, urinarios, alcantarillas, entre otras áreas.

MODO DE EMPLEO:

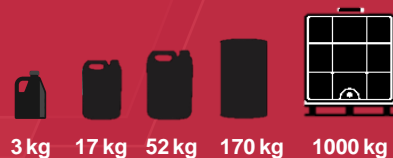
Según tipo de industria y/o área a desinfectar, aplicar puro o a concentraciones entre 4,5% - 17,0% de ODOSAN. Ajustar la dosis según intensidad de malos olores.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Sector Institucional y del Hogar.

PRESENTACIONES:



3 kg 17 kg 52 kg 170 kg 1000 kg

VENTAJAS:

- ❖ Posee alto poder Bactericida.
- ❖ Puede ser usado directamente sobre: camiones recolectores de basura, drenajes, baños, etc.
- ❖ Recomendado para ahuyentar moscas y otras especies voladoras.
- ❖ Puede diluirse en agua a cualquier proporción.



El **PASTBIOLAT**, es un producto líquido basado en Glutaraldehído para ser utilizado en la industria de alimentos, con una potente acción como desinfectante de amplio espectro contra bacterias por contacto directo. Efectivo para controlar ensuciamiento biológico y poblaciones de microorganismos en una variedad de sistemas de agua. Puede ser utilizado en procesos de calentamiento y enfriamiento, y en sistemas de recirculación abiertos y cerrados (pasteurizadores de cervezas).

PRESENTACIONES:



4 kg 20 kg 60 kg 200 kg 1000 kg

MODO DE EMPLEO:

Según tipo de industria y/o área a desinfectar, aplicar concentraciones entre 75 ppm (0,0075% v/v) a 4000 ppm (0,40% v/v) de PASTBIOLAT. Ajustar a dosis más altas según carga de microorganismos.



VENTAJAS:

- ❖ Eficaz en el control rápido microbiológico (bacterias, algas y hongos).
- ❖ Indicado para sistemas tanto alcalinos como ácidos.
- ❖ Estable, económico por sus diluciones bajas y Biodegradable.
- ❖ Ideal para el control de bacterias sulfato reductoras: ayuda a controlar la corrosión.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.

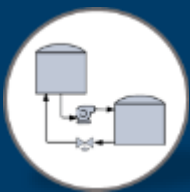
PERACID



El **PERACID**, es una combinación estabilizada de peróxido de hidrógeno y ácido peracético para ser usado como saneador-desinfectante contra todo tipo de microorganismos en la industria alimenticia. Se trata de un ácido con capacidad oxidante, lo que hace resulte muy efectivo como biocida de ahí que sea utilizado de manera habitual en las fábricas de alimentación. Se usa para mantener a raya las bacterias aeróbicas, anaeróbicas y sus esporas, levaduras, mohos y también diversos virus.

MODO DE EMPLEO:

Según tipo de industria y/o área a desinfectar, aplicar concentraciones entre 0,02 (% v/v) a 3 (% v/v) de PERACID. Ajustar la dosis a emplear según modalidad de aplicación.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.

PRESENTACIONES:



20 kg 65 kg 220 kg 1000 kg

VENTAJAS:

- ❖ Puede ser utilizado para el lavado de frutas y hortalizas.
- ❖ Puede ser usado sin aplicar enjuague en superficies tratadas.
- ❖ Inhibe el desarrollo biológico en sistemas de enfriamiento de aguas.
 - ❖ No ataca el aluminio, acero, hierro estañado, plásticos ni teflón
- ❖ Su efectividad no se ve afectada por la dureza del agua.

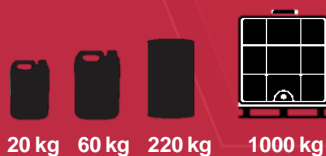
PERÓXIDO DE HIDROGENO AL 35%

Permisología Sanitaria Actualizada



El **PERÓXIDO DE HIDROGENO AL 35%**, es un producto oxidante, que actúa como agente antimicrobiano en: leche, queso, suero lácteo y almidones; así como también como esterilizante en el envasado aséptico. Es utilizado en sistemas de limpieza CIP donde se encuentran residuos orgánicos de difícil remoción, en las industrias de: alimentos, bebidas y vinícolas. Es un detergente desinfectante ácido, aprobado por FDA, efectivo contra: Staphylococcus Aureus, Escherichia Coli y demás microorganismos patógenos.

PRESENTACIONES:



20 kg 60 kg 220 kg 1000 kg

MODO DE EMPLEO:

Según tipo de industria y/o área a desinfectar, aplicar concentraciones entre 0,15% v/v a 6,5% v/v de **PERÓXIDO DE HIDROGENO AL 35%**. Ajustar a dosis más altas según área a tratar.



NOTA: Bajo concentraciones recomendadas NO es Corrosivo en el acero Inoxidable.

VENTAJAS:

- ❖ Es un detergente para CIP No espumante.
- ❖ Su efectividad no se ve afectada por la dureza del agua.
- ❖ Estable, económico por sus diluciones bajas y Biodegradable.
- ❖ No genera efectos tóxicos en los efluentes industriales, se descompone en agua y oxígeno.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.



El **PROQUAT**, es un desinfectante líquido de amonio cuaternario de amplio espectro bactericida, fungicida y viricida; con excelentes propiedades detergentes utilizado en el control de todo tipo de: bacterias, hongos y levaduras en los procesos de manejo y procesamiento de alimentos. Por su composición, hace posible que el producto se fije a la superficie de los microorganismos ejerciendo su actividad biocida e inhibe las funciones de la pared celular y de la membrana del mismo.

MODO DE EMPLEO:

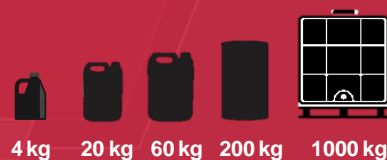
Según zona de aplicación y/o área a desinfectar, emplear el uso de concentraciones entre 0,02% p/v a 10% p/v de PROQUAT. Ajustar a dosis más altas según área a tratar.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Instituciones hospitalarias, educativas y hogar.

PRESENTACIONES



4 kg 20 kg 60 kg 200 kg 1000 kg

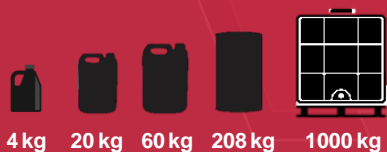
VENTAJAS:

- ❖ No sufre alteraciones en sus propiedades químicas o acción microbiológica. En el tiempo.
- ❖ Acción microbicida rápida y posee actividad bacteriostática residual.
- ❖ Efectivo germicida, bactericida, fungicida y algicida.
- ❖ Sanitización eficaz por vía aérea, sin mojar las zonas tratadas.



El **SANILIM**, es un desinfectante líquido concentrado con agradable aroma a: Lavanda, Limón y Manzana, especialmente diseñado para limpiar, sanitizar y desodorizar superficies y espacios en una sola operación. Posee un poder germicida de amplio espectro ya que es a base de amonio cuaternario, el cual permite inhibir el crecimiento de bacterias patógenas como: staphylococcus Aureus, Salmonella Typhosa, Myco Bacillus, Tuberculosis, entre otras cepas; también hongos en baños y superficies húmedas.

PRESENTACIONES:



4 kg 20 kg 60 kg 208 kg 1000 kg

MODO DE EMPLEO:

Según zona de aplicación y/o área a desinfectar, emplear el uso de concentraciones entre 1,0% p/v a 3% p/v de SANILIM. Ajustar a dosis más altas según área a tratar y requerimiento del usuario.



VENTAJAS:

- ❖ Tiene un alto poder bactericida y germicida de amplio espectro.
- ❖ Es Desodorizante y posee un aroma que perdura en el tiempo.
- ❖ Estable, económico por sus diluciones bajas y Biodegradable.
- ❖ Es útil en la limpieza de: hospitales, baños, restaurantes y plantas de alimentos.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.
- ❖ Instituciones hospitalarias, educativas y hogar.



El **ULTRA BOX LÍQUIDO**, es un producto alcalino-clorado, especialmente formulado para el lavado de gaveras plásticas en máquinas automáticas tipo túnel, de envases de polycarbonato, en la desinfección e huevos y sistemas de recirculación o pase único de CIP, ya que corta y limpia rápidamente residuos proteicos y grasos, eliminándolos de la superficie. Presenta un elevado porcentaje de cloro activo, lo que le confiere un poder sanitizante y tensoactivos que permiten remover la suciedad.

MODO DE EMPLEO:

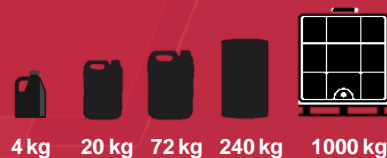
Según aplicación, grado de suciedad y/o área a desinfectar, emplear el uso de concentraciones entre 1,0% v/v a 5,0% v/v de ULTRA BOX LÍQUIDO. Por poseer Hipoclorito de Sodio la temperatura de uso no debe exceder de 50 °C.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria.
- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industrias procesadoras de Carnes, Pollos y Pescados.
- ❖ Industria Alimenticia en General.

PRESENTACIONES



4 kg 20 kg 72 kg 240 kg 1000 kg

VENTAJAS:

- ❖ Es económico en sus concentraciones de uso.
- ❖ Evita el desarrollo de bacterias causantes de malos olores.
- ❖ Contiene secuestrantes, puede usarse con agua duras.
- ❖ No permite la redeposición del sucio, es de acción rápida
- ❖ Seguro sobre: plástico, melamina y metal, sin ningún riesgo.



PRODUCTOS PARA LUBRICACIÓN DE CADENAS TRANSPORTADORAS



El **LUB PREMIUM SS**, representa un concepto de producto totalmente nuevo para la lubricación de cadenas transportadoras en la industria cervecera y de refresco. Esta formulado a base de una combinación de ingredientes sintéticos con aprobación FDA, en la que se utilizan antiespumantes específicos para el control de la espuma. Proporciona una limpieza superior y al mismo tiempo resulta extremadamente tolerante a las "mugres" ácidas que se generan en las plantas cerveceras y de refrescos.

MODO DE EMPLEO:

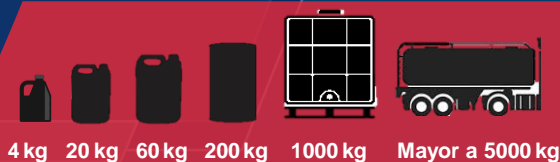
Según industria en la cual se le dará aplicación, se recomienda emplear el uso de concentraciones entre 0,25% v/v a 0,50% v/v de LUB PREMIUM SS. Producto para ser empleado con equipos dosificadores automáticos.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.

PRESENTACIONES:



4 kg 20 kg 60 kg 200 kg 1000 kg Mayor a 5000 kg

VENTAJAS:

- ❖ Es de espuma controlada.
- ❖ Resistencia al medio ácido.
- ❖ Excelente lubricidad, efectivo a muy bajas concentraciones de uso.
- ❖ Económico en su uso gracias a su efectiva formulación Vs otros lubricantes presente en el mercado.
- ❖ Estable en amplio rango de temperaturas, bacteriostático y Biodegradable



El **LUB DRY SIL FO-20**, es un nuevo concepto en lubricación en seco de cadenas transportadoras para las Industrias de bebidas carbonatadas y no carbonatadas y de alimentos en general. Posee una combinación de ingredientes siliconados de última generación especialmente formulados para cadenas transportadoras plásticas. Es un producto de alta tecnología ya que con la dosificación de pequeñas cantidades garantiza una excelente lubricidad en la cadena y estabilidad en el transporte del envase.

PRESENTACIONES:



4 kg 20 kg 60 kg 200 kg 1000 kg

MODO DE EMPLEO:

Las concentraciones de LUB DRY SIL FO-20 son establecidas de acuerdo al tipo de envase manejado, al tipo de cadena y a la longitud del trayecto de la misma. Producto para ser empleado con equipos dosificadores automáticos.



VENTAJAS:

- ❖ Es un líquido blanco homogéneo de fácil aplicación.
- ❖ No requiere dilución con agua.
- ❖ Mantiene el proceso de transporte limpio y seco.
- ❖ Mantiene un pH adecuado a evitar el stress cracking en botellas de PET.
- ❖ No genera mal olor, ni pisos resbaladizos.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Láctea.
- ❖ Industrias de Bebidas, Vinos y Licores.
- ❖ Industria Alimenticia en General.

NOTA: Puede estar en contacto directo con envases de: cartón, vidrio y plástico sin causar daño.



BUENAS PRÁCTICAS DE ORDEÑO

1. Solo utilice productos de calidad garantizada y un fabricante confiable.
2. El operador debe emplear el uso de guantes.
3. Respetar la fecha de caducidad estipulada por el fabricante.
4. Evitar la exposición de los productos a frío o calor extremos.
5. Conservar los envases cerrados.
6. No mezclar dos productos (presellador y sellador de diferentes naturalezas químicas es contraproducente para la salud del pezón).
7. No diluir el producto, salvo que en la etiqueta del fabricante lo indique.
8. No confundir el desinfectante de pre-ordeño “pre-sellador” con el de post-ordeño “sellador” (identificar bien los envases).
9. No devolver al envase de origen, los restos del desinfectante que no se utilizó en el animal.
10. Durante el ordeño, si el desinfectante se vuelve turbio o si se contamina con la cama o estiércol descartar los restos de inmediato, lavar el contenedor minuciosamente y llenarlo nuevamente con desinfectante limpio.
11. Limpiar el vaso dispensador después de cada ordeño y llenarlo con desinfectante limpio.
12. El operador debe llevar el vaso dispensador consigo o dejarlo en sus cercanías para realizar una aplicación rápida.



GLUEXIDIN - PRESELLADOR



El **GLUEXIDIN**, es un pre-sellador germicida con base de Clorhexidina, de instantánea y poderosa acción bacteriostática que permite eliminar de forma rápida, sencilla y eficaz la suciedad presente en los pezones antes del ordeño, contribuyendo a la prevención de la mastitis y asegurando altos niveles de calidad en la leche obtenida. Su contenido en Diguconato de Clorhexidina (0.3%) proporciona al pezón la higiene y asepsia necesaria para la etapa posterior de ordeño.

MODO DE EMPLEO:

Sumergir cada pezón en el vaso dispensador de producto y posteriormente secar con toallas desechables para evitar contaminación de la leche si es antes del ordeño. Puede utilizarse como un post-sellador en condiciones climáticas normales y con carga orgánica de suave a media.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria – Ganadería.

Efectivo contra: Streptococcus Agalactiae, Streptococcus Uberis, Proteus Vulgaris, Staphylococcus Aureus, Escherichia Coli y Pseudomona Aeruginosa.

PRESENTACIONES:



20 kg 60 kg 220 kg 1000 kg

VENTAJAS:

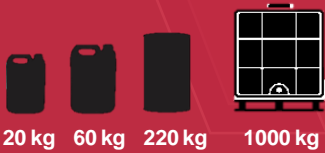
- ❖ Puede ser usado en pre y post ordeño.
- ❖ Es inofensivo, cuida y protege el pezón evitando su resecamiento y descamación.
- ❖ El uso periódico de la Clorhexidina estimula el tejido epitelial dañado, favoreciendo su regeneración.
- ❖ Es estable, actúa en presencia de materia orgánica.

GLUOXIDIN - SELLADOR



El **GLUOXIDIN**, es un desinfectante líquido coloreado con base de Clorhexidina, tensoactivos y emolientes, especialmente formulado para tratamiento tópico post-ordeño. Posee una intensa acción bactericida que actúa sobre el pezón formando una película protectora contra la suciedad y los microorganismos que generan la mastitis, ayudando a sellar el mismo regenerando la piel y evitando irritaciones. Brinda una coloración azul típico como indicativo de aplicación.

PRESENTACIONES:



20 kg 60 kg 220 kg 1000 kg

MODO DE EMPLEO:

Sumergir cada pezón en el vaso dispensador con el producto, no limpiar y dejar secar al aire.

PRECAUCIÓN: El producto sobrante de las aplicaciones después de cada ordeño no debe devolverse al envase original, para evitar contaminación.



VENTAJAS:

- ❖ Germicida y poderosa acción bacteriostática entre ordeños.
- ❖ Es inofensivo, cuida y protege el pezón evitando su resecaimiento y descamación. Biodegradable.
- ❖ Forma una delgada película protectora antiséptica que aísla el pezón de las bacterias externas que infectan los canales de los pezones causando mastitis.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria – Ganadería.

Efectivo contra: Streptococcus Agalactiae, Streptococcus Uberis, Proteus Vulgaris, Staphylococcus Aureus, Escherichia Coli y Pseudomona Aeruginosa.

YODOPOVIDONA AL 5% - PRESELLADOR



El **YODOPOVIDONA AL 5%**, es un pre-sellador germicida de ubres del tipo yodado, de amplia acción germicida, instantánea y poderosa acción bacteriostática entre ordeños, asegurando total control en las ubres al tiempo que mantiene los tejidos suavizados por sus cualidades emolientes, evitando el agrietamiento producido por las ordeñadoras mecánicas y la acción irritante de otros productos, contribuyendo a la prevención de la mastitis, asegurando altos niveles de calidad en la leche obtenida.

MODO DE EMPLEO:

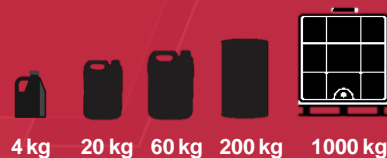
Sumergir cada pezón en el vaso dispensador de producto y posteriormente secar con toallas desechables para evitar contaminación de la leche si es antes del ordeño, Puede utilizarse como un post-sellador en condiciones climáticas normales y con carga orgánica de suave a media.



APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria - Ganadería.

PRESENTACIONES:



4 kg 20 kg 60 kg 200 kg 1000 kg

VENTAJAS:

- ❖ Puede ser usado en pre y post ordeño.
- ❖ Es inofensivo, fácil de usar y contiene 0,50% de yodo disponible.
- ❖ Forma una delgada película protectora antiséptica que evita y aísla la ubre de las bacterias externas que infectan con mastitis.
- ❖ Brinda una coloración ámbar como indicativo de aplicación.

YODO POVIDONA AL 10% - SELLADOR



El **YODOPOVIDONA AL 10%**, es un sellador germicida de ubres del tipo yodado de amplia acción germicida e instantánea y poderosa acción bacteriostática entre ordeños. Forma una delgada película protectora antiséptica que evita y aísla la ubre de las bacterias externas que infectan los canales de los pezones, evita el agrietamiento producido por las ordeñadoras mecánicas y la acción irritante de otros productos, contribuye a la prevención de la mastitis y asegura la mejor calidad en la leche obtenida.

PRESENTACIONES:



4 kg 20 kg 60 kg 200 kg 1000 kg

MODO DE EMPLEO:

Sumergir cada pezón en el vaso dispensador con el producto, no limpiar y dejar secar al aire.

PRECAUCIÓN: Como todo producto germicida, puede originar irritación de los pezones en animales sensibles.










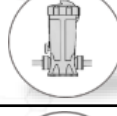








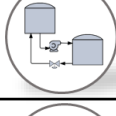


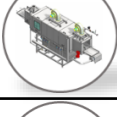

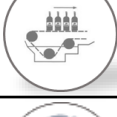


VENTAJAS:

- ❖ Puede ser usado en pre y post ordeño.
- ❖ Es inofensivo, fácil de usar y contiene 1,0% de yodo disponible.
- ❖ Forma una delgada película protectora antiséptica que evita y aísla la ubre de las bacterias externas que infectan con mastitis.
- ❖ Brinda una coloración ámbar como indicativo de aplicación.

APLICACIONES:

- ❖ Industria Agroalimentaria - Ganadería.

GLOSARIO DE VECTORES

	Envase con dispensador Manual		Inmersión de piezas en líquido.
	Dispensador de Pared		Nebulizador eléctrico de líquidos.
	Aplicación mediante envase pequeño con rociador para líquidos		Aspersión manual de líquido.
	Empleo de pañito húmedo		Dosificador automático de pastillas desinfectantes.
	Maquina a vapor		Dosificador automático de líquidos.
	Valde o Tobo de limpieza		Lavado de ropa manual.
	Cepillo para lavar a mano		Equipo generador de espuma portátil.
	Cepillo cerdas suaves y rústicas		Bomba dosificadora volumétrica.
	Sistema de recirculación		Utensilios de limpieza manual.
	Sistema Irrigación por válvula de rociado Tankjet en tanques cerrados		Lavadora de Cestas Automática.
	Sistema C.I.P de tuberías y pasteurizadores.		Sistema automatizado de lubricación de cadenas transportadoras.
	Asperjadora manual grande para aplicación de líquidos.		Vaso dispensador de producto para pezones.




LATIQUIM

LATINOAMERICANA DE QUÍMICA, C.A.


“CALIDAD Y SERVICIO”

RIF.: J-07543776-4

LATINOAMERICANA DE QUÍMICA, C.A. (LATIQUIM, C.A)
Dirección: Carretera Nacional Los Guayos – Galpón N° 60, Sector Las
Garcitas. Los Guayos – Estado Carabobo.
RIF: J-07543776-4

+58 241-816 1000 

ventas@latiquim.com 

www.latiquim.com 

+58 424-408 9850 

