

JaniLab®

Max Lactico

Kitchen Care



Max Lactico es un desinfectante láctico a base de ácidos, diseñado para la eliminación eficiente de diversos microorganismos comúnmente encontrados en frutas y verduras, así como en áreas de cocina y preparación de alimentos.

Desinfectante de Frutas y Verduras

BENEFICIOS

- Su mezcla de ácidos hace un producto altamente capaz de eliminar las bacterias comúnmente encontradas en frutas y verduras, así como superficies.
- Puede usarse sobre los materiales comúnmente encontrados en las áreas de cocina como acero inoxidable. Seguro para usarse en cualquier tipo de fruta o verdura.
- Su efectiva fórmula permite que las soluciones preparadas se puedan seguir usando por horas mientras el pH de la solución se mantenga por debajo de 4.0.
- A diferencia de la desinfección con cloro, el Max Lactico no afecta el estado o sabor de la fruta o verdura.

APLICACIONES

Adecuado para usarse en todos los procesos de preparación de alimentos que requieran de desinfección de frutas y verduras. De la misma manera, es recomendable para la limpieza ácida y desinfección de superficies en el área de cocina y superficies que entren en contacto con alimentos.

MODO DE EMPLEO

TASAS DE DILUCIÓN	
Única	
	1:1000

Limpieza Manual:

1. Aplique por aspersión y directo a la superficie.
2. Remueva el exceso y deje secar.

Limpieza por Inmersión:

1. Lave las frutas y verduras con Max Detergente AC.
2. Enjuague
3. Prepare la solución y sumerja las frutas y verduras durante 5 min.
4. Pasado el tiempo saque y deje secar.

La solución preparada es útil hasta que el pH esté entre 3.0 y 4.0. Se recomienda medir cada carga antes de desinfectar. El tiempo de vida de la solución depende de la frecuencia de uso y la carga de suciedad. Si la solución se encuentra visiblemente sucia, cambiar inmediatamente.

INFORMACIÓN ADICIONAL	
Apariencia	Líquido Translúcido
Color	Incoloro
pH (concentrado)	0.1 - 1.0