



SALMOQUIM ACQUE (Anti-Salmonella)

Descripción:

SALMOQUIM ACQUE es una mezcla sinérgica de ácidos orgánicos conservante encargado de prolongar por mayor período las características de productos de origen animal tales como harinas y balanceados. Actúa como microbicida, para el control de Salmonella y de otras bacterias nocivas presentes en los alimentos o en los ingredientes utilizados en su fabricación.

MECANISMO DE ACCIÓN

Los componentes de **SALMOQUIM ACQUE** ejercen una acción microbicida al entrar en contacto con microorganismos patógenos como Salmonella presentes en las materias primas, alimentos terminados y líneas de producción. Debido a su contenido de ácidos orgánicos en forma libre, **SALMOQUIM ACQUE** trabaja rápida y eficazmente. Su contenido de sales de ácidos orgánicos permite la persistencia de su actividad, dándole un efecto bacteriostático.

Modo de Uso:

SALMOQUIM ACQUE se lo puede aplicar por aspersion o directamente sobre el producto a tratar, verificando que exista un buen mezclado.

DOSIFICACION:

Para el concentrado de pescado, la dosificación es:

- ✦ Cuando los grados Brix están por encima de los 45° Brix, la dosis es de 20 – 25 kg/ton.
- ✦ Cuando lo grados Brix están por debajo de los 45° Brix, la dosis es de 25 – 30 kg/ton.
- ✦ Harinas de pescado de 1 a 3 lt/ton., dosis preventiva.
- ✦ Harinas de pescado de 3 a 5 lt/ton., dosis correctiva.
- ✦ Vísceras aves, carne bovina y plumas: 4 - 6 lt/tn.
- ✦ Alimentos para aves y cerdos: 3 lt/tn.
- ✦ Para la desinfección de las líneas de producción se hace una mezcla de 30% de SALMOQUIM con harina y poner en funcionamiento todo el sistema de mezclado por 30 minutos, verificando que el producto pase a todas las líneas de producción mínimo unas 2 veces.

Recomendación: Realizar pruebas de laboratorio para evaluar la cantidad de dosificación del producto de acuerdo con su producción.

NOTA: La dosificación depende de las condiciones del producto, esta puede variar dependiendo del grado de humedad, en subproductos de pesca líquidos, como solubles, concentrados de pescado, el tiempo de preservación deseada y el criterio del profesional a cargo.



- ✦ Es una alternativa segura para el control de calidad de los alimentos.
- ✦ Elimina microorganismos presentes en las materias primas de origen animal y subproductos agroindustriales.
- ✦ Protege los alimentos de la contaminación microbiana a lo largo de los procesos de producción, transporte y almacenamiento.
- ✦ Es ideal para la desinfección de líneas de producción de alimento.
- ✦ Controla puntos críticos de contaminación en plantas procesadoras de subproductos animales.
- ✦ Es una alternativa al uso de antibióticos utilizados para el control de Salmonella y otras bacterias patógenas.

Propiedades Físico-Químicas:

ESPECIFICACIÓN	PARÁMETROS	
	MÍNIMO	MÁXIMO
Apariencia	Líquido	
Color	Incoloro	
Olor	Fuerte - Picante	
Solubilidad	Altamente soluble en agua	
Densidad (gr/ml) a 20°C	1.05	1.1
pH	0.25	1
pH 1%	2.5	3
Pureza	98	99

Normas de seguridad y almacenamiento:

- ✦ Mantenga fuera del alcance de los niños y mascotas.
- ✦ Almacene en un lugar fresco y seco libre de la incidencia directa de luz solar.
- ✦ El producto puede causar irritación a personas que presenten sensibilidad al ácido acético.
- ✦ Evite salpicaduras en los ojos. En caso de contacto lavarse inmediatamente la zona afectada con abundante agua.
- ✦ Cierre herméticamente el envase después de cada uso para evitar su evaporación.
- ✦ No ingerir.

PRESENTACIÓN

SALMOQUIM ACQUE se expende en:

Canecas: 20, 30 y 40 Kg
Tanque: 200 Kg.