



Biocidas Biodegradables ZIX

Zix Virox[®]

Desinfección alimentaria sin residuos

Desinfección de superficies y ambiental

Aumenta el periodo de conservación de los alimentos

Desinfecta sin alterar el sabor y olor de los alimentos

Alimentación

Evita las toxiinfecciones alimentarias

Para conseguir alimentos seguros es imprescindible una buena limpieza y desinfección, en especial, de las superficies, ambientes, útiles e instalaciones. Un desinfectante inadecuado puede dar lugar a la pérdida de grandes cantidades de alimentos e incluso fallos de seguridad alimentaria

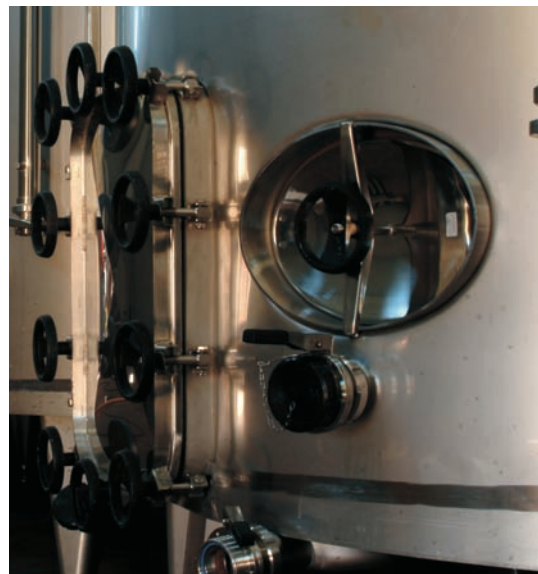
El desinfectante utilizado deberá garantizar una desinfección eficaz. No debe transmitir sustancias contaminantes, residuos, ni sabores, ni olores a los productos alimenticios. Respetar la salud de las personas y el medio ambiente. ZIX VIROX cumple estos requisitos

Se hacen grandes esfuerzos para prevenir las toxiinfecciones alimentarias en la producción de alimentos. Cualquier microorganismo que consiga atravesar alguna de las barreras, podrá propagarse fácilmente por la planta de procesamiento. ZIX VIROX actúa tanto en el ámbito de la producción como en el procesado alimentario

Zix Virox®

Desinfectante esterilizante líquido. Combinación sinérgica de peróxidos, ácidos orgánicos, estabilizantes y surfactantes:

- Efectivo en presencia de materia orgánica
- Elimina el biofilm
- Efecto tensioactivo sin espuma
- Activo en aguas duras y a cualquier temperatura
- Efecto residual
- Amplio espectro de actuación
- No provoca resistencias
- Biodegradable 100%
- No corrosivo
- No necesita aclarado
- No desarrolla sabores extraños sobre los alimentos en contacto
- Sustitutivo de tratamientos térmicos



ZIX VIROX actúa frente a :

Salmonella, Staphylococcus, Streptococcus, Listeria, E. coli, Bacilos, Clostridium, Pseudomona, Campylobacter, Aspergillus, levaduras, Toxoplasmosis, Criptosporidiosis

Normas oficiales de eficacia. Supera ampliamente los requisitos exigidos en las normas UNE sobre antisépticos y desinfectantes: Cumple la Norma UNE-EN 1276: Escherichia coli, Pseudomona aeruginosa, Enterococcus hirae y Staphylococcus aureus. En condiciones limpias para la industria cervecera. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la actividad bactericida de los antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en productos alimentarios, en la industria, en el hogar y en la colectividad.

Cumple la Norma UNE-EN 1650: Candida albicans y Aspergillus niger. En condiciones limpias para la industria cervecera. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la actividad fungicida de los antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en productos alimentarios, en la industria, en el hogar y en la colectividad.

Elimina el biofilm de forma inocua para los alimentos



Eficaz: Bactericida, Virucida, Fungicida, Esporicida, Antiprotozoos

Elimina los microorganismos responsables de las toxiinfecciones alimentarias, tanto en superficies como en el ambiente

No deja residuos

Elimina malos olores

No es carcinogénico, alergénico, ni tóxico



Usando ZIX VIROX como biocida dispondremos de un medio efectivo y económico de tratar el ambiente y las superficies

Evita contaminaciones cruzadas



USOS

Desinfección de superficies

Suelos, paredes, techos, superficies de elaboración de productos, alambiques, mesas de trabajo, palets, piscinas, conducciones, silos de almacenamiento

Desinfección de utensilios y equipamientos

Cuchillos, herramientas, transportadores, maquinarias diversas

Lavado de botellas, cajas, cisternas, depósitos etc.

Embotelladoras, mataderos, mercados, lonjas, elaborados de cualquier tipo, industria hortofrutícola, cerveceras, bodegas

Desinfección ambiental

Para disminuir el microbismo ambiental, manteniendo bajos los niveles de contaminación entre operaciones de limpieza en salas de trabajo, en cámaras de conservación o maduración

Desinfección en continuo de superficies y / o ambiental

En cualquier proceso en que sea necesaria una desinfección inmediata de superficies, de forma programada o puntual, sin el tiempo o la preparación de las limpiezas profundas

Desinfecciones en lugares de producción de alimentos, de maduración, almacenamiento temporal o definitivo, de consumo

Quesos, jamones, frutas, verduras, pescados, harineras, forrajeras

Desinfección de sistemas CIP

Industria lechera, de zumos, vitivinícola o de bebidas, azucarera, o en cualquier circuito de la industria alimentaria. Permite una desinfección máxima y eliminación del biofilm. Mantiene en perfecto estado los depósitos y circuitos sin los inconvenientes de otros productos



MODO DE EMPLEO

Aplicación: Mediante pulverización, nebulización, termonebulización, remojo, inmersión, agua de limpieza etc.

Medición mediante tiras reactivas

Dosificación: 0,3 a 1%. 3 a 10 cc / litro

“ Utilice los biocidas de forma segura. Lea siempre la etiqueta y la información del producto antes de usarlo ”

Nº Registro: MISACO: Ministerio Sanidad:

Higiene Alimentaria 04-20 / 40-03818 HA

Higiene Ambiental 04-20 / 40-03818



Biocidas Biodegradables ZIX

Biocidas Biodegradables ZIX S.L. Pasaje Baleares 4, Oficina 1 22004 Huesca (España)
+34 974 230 381 Tel: +34 670 210 100 Fax: +34 974 218 751 bbzix@bbzix.com www.bbzix.com