

# VigorOx<sup>®</sup> 5 F&V

## Coadyuvante tecnológico en Industria alimentaria

### Solución de Peróxido de Hidrógeno y Ácido Peracético en equilibrio CAS No. 79-21-0

VigorOx<sup>®</sup> 5 F&V es un oxidante libre de cloro y eficaz de amplio espectro microbiciida, formulado para garantizar un control microbiano eficaz y ayudar a alcanzar los objetivos de seguridad alimentaria.

**VigorOx<sup>®</sup>**



#### Ventajas:

- Eficacia de amplio espectro contra una amplia variedad de microorganismos
- Libre de cloro
- No corrosivo cuando se diluye a la concentración de uso
- Fácil de usar
- Eficaz en un amplio rango de temperaturas y hasta pH 8
- Efectivo con carga orgánica
- Fácilmente biodegradable. Descompone en oxígeno, agua y ácido acético
- El modo de acción biocida no conduce a resistencia microbiana
- Larga vida útil – el producto mantiene la concentración de ácido peracético 1 año después de 1 año de su fabricación (con almacenamiento apropiado)
- El producto cumple con lo establecido en el Real Decreto 773/2023, de 3 de octubre, por el que se regulan los coadyuvantes tecnológicos utilizados en los procesos de elaboración y obtención de alimentos. Sus principios activos se encuentran listados en el Anexo 1 Parte B, como agentes de tratamiento del agua de lavado de frutas y hortalizas frescas

#### Aplicación:

VigorOx<sup>®</sup> 5 F&V se utiliza para la reducción de las bacterias patógenas transmitidas por los alimentos en agua para el procesamiento de frutas y verduras y en las aguas de proceso en contacto con frutas y verduras, para reducir los organismos de descomposición y putrefacción, así como patógenos.

Demostrada su eficacia frente a

Microorganismos	Concentración PAA	Tiempo de contacto	Criterio de eficacia
<i>Escherichia coli</i>	45 ppm	90 segundos	≥99.9% reducción
<i>Salmonella enterica</i>			
<i>Listeria monocytogenes</i>			

#### Modo de empleo:

##### Reducción de las bacterias patógenas transmitidas por los alimentos en el procesamiento de aguas para las frutas y hortalizas:

VigorOx<sup>®</sup> 5 F&V se pueden utilizar para la reducción (en 90 segundos) del 99,9% de las bacterias patógenas transmitidas por los alimentos (*Escherichia coli*, *Salmonella enterica* y *Listeria monocytogenes*) en agua para el procesamiento de frutas y verduras.

1. Asegúrese de que la solución se mezcla a fondo.
2. Añadir VigorOx<sup>®</sup> 5 F&V con una dilución de 80 mL por 100 L de agua (0.08% v/v). Esto proporciona aproximadamente 45 ppm de ácido peracético y 250 ppm de peróxido de hidrógeno. En caso necesario, puede añadirse hasta 356 mL por 100 L de agua (aproximadamente 200 ppm de ácido peracético).
3. Deje que la solución circule al menos 45 segundos antes de añadir o tratar frutas y hortalizas crudas, recién cortadas o elaboradas.
4. Añadir producto, según sea necesario, para mantener una concentración mínima de 45 ppm de ácido peracético.
5. Prepare agua de proceso fresca todos los días. No reutilice el agua que está muy sucia.
6. Tras el lavado tendrá lugar un enjuague final de las frutas y hortalizas con agua potable.

Se recomienda no sobrepasar la dosis de 0.4% v/v de producto para evitar problemas de fitotoxicidad.

## VigorOx<sup>®</sup> 5 F&V

<b>Formula</b>	CH <sub>3</sub> COOOH	MW 76 g/mol
<b>Sinónimos</b>	Ácido peroxiacético, Ácido peroxietano, Hidroperóxido de acetilo	
<b>Composición Típica Porcentual en Peso</b>	<b>Nominal</b>	
Ácido Peracético, %	4,5 - 5	
Peróxido de Hidrógeno, %	25 ± 2	
Acido acético, %	8 ± 2	
Estabilizantes, %	< 0,5	
	No contiene estabilizantes nitrogenados	

### Propiedades Químicas

pH en solución de agua	<1 @ 20°C, solución 100%
Total oxígeno activo, %	11,9
Oxígeno Activo como Peracético, %	1,1
Oxígeno Activo como H <sub>2</sub> O <sub>2</sub> , %	10,8
Hierro Fe	< 0,5 ppm

### Propiedades Físicas

Apariencia	Líquido Incoloro
Peso Específico	1,12 g/mL @ 20°C
Punto de Inflamación	> 70°C
Temperatura de Ignición Espontánea	> 270°C

**Información Transporte:** Clasificación ADR – PERÓXIDO DE HIDRÓGENO Y ÁCIDO PEROXIACÉTICO EN MEZCLA, ESTABILIZADO, UN 3149, Clase de Peligro para Transporte 5.1, Etiqueta 5.1, 8

**Invasado:** IBC 1100 kg, bidón 200 kg, bombona 30 kg, 20 kg y 5 kg.

**Clasificación:** Org. Perox. G: -; Ox. Liq. 2: H272; Acute Tox. 4: H302, H312, H332; Skin Corr. 1A: H314; Eye Dam. 1: H318; STOT SE 3: H335; Aquatic Chronic 1: H410; Met. Corr 1: H290; EUH071



Peligro

## VigorOx<sup>®</sup> 5 F&V

### Precauciones: Manipulación y almacenamiento:

- Los riesgos en la manipulación están ligados a sus propiedades corrosivas.
- Riesgo de descomposición por el calor y por contacto con materiales incompatibles.
- Inflamable.
- Puede provocar incendios.
- Provoca quemaduras graves.
- Nocivo por inhalación, por ingestión y en contacto con la piel.
- No verter los residuos del producto directamente en ríos, desagües, suelos... Deben ser eliminados por gestor autorizado.

### Manipulación:

- Manejar el producto con cuidado y evitar la contaminación.
- Evitar el contacto con la piel, ojos y respirar sus vapores.
- Manipular alejado de chispas y fuentes de calor.
- Evitar cualquier contacto con materias orgánicas.
- Utilizar equipos de materiales compatibles con el producto.
- No confinar el producto en envases con válvulas sin venteo.
- No retomar producto sobrante a sus envases originales (incluso las muestras) debido al riesgo de descomposición.

### Almacenamiento:

- Almacenar entre -20° C y 35° C.
- Almacenar en áreas frescas, limpias y bien ventiladas alejadas de materiales combustibles y de fuentes de calor.
- Conservar en el recipiente de origen, cerrado y con válvula de seguridad.
- Los envases deben ser utilizados sólo para este producto.

### Incompatibilidades:

Materiales compatibles: Aluminio pasivado, acero inoxidable L304 o L316 pasivado y polietileno de alta densidad. Para otros materiales consultar.

Materiales incompatibles: Los metales, los iones metálicos, los álcalis, los agentes reductores y las sustancias orgánicas (como los alcoholes y terpenos) pueden producir descomposiciones térmicas autoaceleradas. Con el anhídrido acético puede producir reacciones explosivas.

La información contenida en este documento es, según todos nuestros conocimientos actuales, verdaderos y exactos. Pero cualquiera de las recomendaciones o sugerencias formuladas aquí lo son sin nuestra garantía, ya que las condiciones de uso del producto están fuera de nuestro control. Además, nada de lo contenido aquí puede ser interpretado como una recomendación para usar cualquier producto infringiendo las leyes, práctica de Seguridad o patentes en vigor sobre cualquier materia o su uso.