

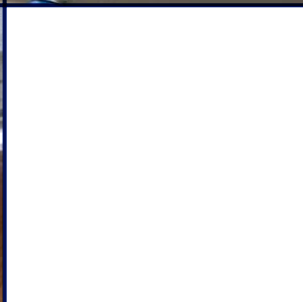
# sterilex<sup>MR</sup>



**LIMPIEZA**



**DESINFECTA**



**DESODORIZA**

**DESINFECTANTE / SANITIZANTE PARA LA  
INDUSTRIA DE ALIMENTOS Y RELACIONADAS**

# sterilex<sup>MR</sup>



El sector dedicado a la limpieza y desinfección busca y genera nuevos productos orientados a mejorar los resultados de las aplicaciones en la industria de alimentos y relacionadas, así como disponer de nuevas alternativas que aporten ventajas tanto desde el punto de vista técnico, como desde el punto de vista económico; tal es el caso del limpiador desinfectante de alto rendimiento **Sterilex C**.

---

**Sterilex C** es un limpiador desinfectante alcalino a base de cuaternarios de amonio, secuestrantes, detergentes y surfactantes; que en conjunto cubre múltiples aplicaciones y un alto rendimiento. Sus ingredientes activos se encuentran enlistados en FDA (Food and Drug Administration) como agentes sanitizantes para superficies en contacto con alimentos.

**Sterilex C** ha sido desarrollado con la finalidad de cumplir con las necesidades de limpieza y sanitización de la industria de alimentos en áreas y superficies donde el mantenimiento de la limpieza e inocuidad es difícil y laboriosa. Actúa como un limpiador y desinfectante versátil (limpia, desinfecta y desodoriza en una sola operación); disminuyendo los tiempos de operación y mejor desempeño en condiciones adversas.

Es un desinfectante de última generación y alta tecnología que puede ser aplicado en cualquier superficie lavable. Contiene un agente germicida de amplio espectro para eliminar y prevenir el crecimiento de una extensa gama de bacterias, hongos y virus; así mismo actúa limpiando rápida y efectivamente sobre las superficies a tratar ya posee grandes cualidades para remover la suciedad (mugre, grasa animal y vegetal) procedente de la operación diaria. Por su propiedad alcalina es un excelente desengrasante dejando las superficies limpias y libres de suciedad.

Este producto es biodegradable, no deja residuos y es de espuma controlada (bajo condiciones de uso y aplicación recomendados). Además de tener propiedades bactericidas y de limpieza, puede utilizarse para eliminar malos olores y sanitizar cualquier superficie que se desee. Es de fácil enjuague.



## Tiene los siguientes usos y aplicaciones:

- Sistemas de procesamiento de alimentos y equipos críticos en líneas de proceso.
- Utensilios y maquinaria de la industria de alimentos, restaurantes y comedores industriales.
- Carcasas y tapetes sanitarios.
- Equipos de contacto directo con alimentos.
- Superficies como mesas, repisas, pisos, paredes, utensilios de trabajo y cámaras frías\*\*.
- Desinfección de metales suaves y aluminio, guantes y equipo de protección personal.
- Remoción de biomasa ó capa bacteriana (biofilms).

\*\*Sterilex C esta diseñado para limpiar y desinfectar superficies y equipos de contacto directo con alimentos.

**Sterilex C** se utiliza en altas diluciones para desinfectar y/o sanitizar, en restaurantes, cafeterías, bares, cocinas institucionales, áreas de almacenamiento de alimentos, plantas procesadoras de alimentos, como la industria:

- Láctea
- Carnes y Embutidos
- Botanas
- Salsas
- Refrésquera
- Establecimientos como bares, cafeterías y cocinas.

## Otras características



- Limpiador desinfectante y deodorizante de alto rendimiento y eficacia
- Aprobaciones FDA
- Actúa en un rango de pH de 4-12
- Resiste alta dureza
- Biodegradable
- No quita el brillo de los materiales
- Funcional en diluciones 1:60 hasta 1:400
- Se aplica en superficies porosas y no porosas (madera, porcelana, superficies laminadas, plásticos o metales).



## Efectividad contra microorganismos

(bacterias, hongos y levaduras)

Producto	Dilución Equivalente	% Actividad Germicida 30 segundos de contacto
Sterilex C al 0.25%	1:400	99.999%
Sterilex C al 0.33%	1:300	99.999%
Sterilex C al 0.50%	1:200	99.999%
Sterilex C al 0.80%	1:125	99.999%
Sterilex C al 1.60%	1:60	99.999%

Los resultados en esta prueba se declaran bajo la NMX-BB-040-SCFI-1999 a 30 segundos de contacto, se observa que a partir de las concentraciones de 0.25% de Sterilex C cumple dicha norma.

Por otra parte; se han realizado evaluaciones en campo comparativas con otros agentes detergentes y desinfectantes (ampliamente utilizados); obteniendo resultados equivalentes a concentraciones más bajas.



## Respuesta efectiva frente a:

### **Bacterias**

---

*Escherichia coli*  
*Listeria monocytogenes*  
*Pseudomonas aeruginosa*  
*Pseudomonas cepacia*  
*Salmonella typhi*  
*Staphylococcus aureus*  
*Streptococcus pyogenes*  
*Vibrio cholerae*

### **Virus**

---

*Adenovirus tipo 5*  
*Hepatitis B*  
*Hepatitis C*  
*VIH-1 (SIDA virus)*  
*Influenza A*  
*Avian influenza*

### **Hongos**

---

*Aspergillus niger*  
*Penicillium funiculosum*  
*Candida albicans*  
*Saccharomyces cerevisiae*

**sterilex**<sup>MR</sup>

**C**