



INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V. AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:
Guido Reni N° 78.
Col. Alfonso XIII.
01460 Álvaro Obregón, CDMX

INTERNET:
<http://www.ideal-sa.com.mx>
e-mail:
servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

Teléfonos:
(55) 5563 2130.
(55) 5598 6369.
(55) 5615 1608.

IDEAL AXPROL

DESINFECTANTE, GERMICIDA Y BACTERICIDA.

DESCRIPCIÓN

IDEAL AXPROL es un potente bactericida diseñado para eliminar todo tipo de microorganismos y prevenir su crecimiento en alimentos en los que se ha incorporado. Su acción ayuda a detener la acidificación y garantiza la seguridad microbiológica.

La formulación de **IDEAL AXPROL** incluye CDS (*Chlorine Dioxide Solution*) estabilizado y otros compuestos de alta eficiencia que prolongan y estabilizan su efecto germicida. A diferencia de otros productos basados en dióxido de cloro, cuya acción germicida se reduce a un periodo de 1 a 3 horas, **IDEAL AXPROL** ofrece un efecto residual que puede mantenerse hasta por un mes, siempre que la temperatura del producto no supere los 40°C. **IDEAL AXPROL** no es tóxico ni corrosivo en las cantidades recomendadas, haciendo de él una opción segura para aplicaciones en alimentos y procesos relacionados.

USO Y APLICACIÓN

Recomendamos el uso de **IDEAL AXPROL** en cualquier alimento susceptible a contaminación por microorganismos. Para alimentos líquidos y pastosos, la dosificación es de 0.05% a 0.10% en relación con el peso del producto final, dependiendo de las condiciones de manejo y almacenamiento.

Prepare una solución diluyendo **IDEAL AXPROL** en un agua pura e incorpórelo al alimento después de la pasteurización y preferiblemente a temperaturas inferiores a 25°C, para mantener su efecto residual. La adición antes o durante la pasteurización disminuirá su eficacia.

Un uso muy frecuente de **IDEAL AXPROL** es el de protección de la leche cruda, también conocida como leche bronca, durante la ordeña y su recolección. Tiene la enorme ventaja sobre el peróxido de hidrógeno que no oxida (arranca) la grasa de la leche. Si la leche va a ser utilizada para elaborar queso o yogur, se recomienda sí pasteurizar posteriormente la leche, ya que **IDEAL AXPROL** tiende a reducir la fuerza de coagulación de los cuajos enzimáticos y a inhibir el desarrollo de los cultivos lácticos.

En alimentos más sólidos, donde la contaminación suele limitarse a las superficies exteriores, se puede preparar una solución ligeramente diluida de **IDEAL AXPROL** en agua pura y bañar las superficies expuestas.



INGENIERÍA Y DESARROLLO ALIMENTARIO, S.A. DE C.V. AL SERVICIO DE LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

OFICINA DE VENTAS:
Guido Reni N° 78.
Col. Alfonso XIII.
01460 Álvaro Obregón, CDMX

INTERNET:
<http://www.ideal-sa.com.mx>
e-mail:
servicioalcliente@ideal-sa.com.mx
servicioalcliente.ideal.sa@gmail.com

Teléfonos:
(55) 5563 2130.
(55) 5598 6369.
(55) 5615 1608.

ADVERTENCIA

IDEAL AXPOL no debe deglutirse directamente, ni usarse cerca del fuego. En caso de ingestión accidental, se recomienda tomar leche y/o huevos y llamar al médico inmediatamente.

DOSIFICACIÓN

A continuación, se presenta una guía de uso para algunas aplicaciones comunes. La dosificación exacta debe determinarse mediante pruebas experimentales según las condiciones específicas:

Aplicación	Dosificación Por cada 1,000 litros.
Purificación de agua potable	0.500 litros
Fabricación de hielo	0.500 litros
Limpieza de equipo y maquinaria	6.000 litros
Limpieza de paredes y pisos	15.000 litros
Agua para aves, cerdos y animales domésticos	0.500 litros
Desinfección de frutas, legumbres y verduras	0.500 litros

PRESENTACIÓN

IDEAL AXPOL se envasa en garrafrones de plástico de color oscuro para protegerlo de la luz directa conteniendo 20 kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **IDEAL AXPOL** en lugares frescos, secos y protegido de la luz solar directa. Mantenga bien cerrada la tapa para evitar evaporación, ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores.

VIDA DE ANAQUEL Y CADUCIDAD

IDEAL AXPOL puede mantenerse en condiciones óptimas durante hasta dos años en su envase original sin abrir. Sin embargo, para fines administrativos, se otorga una caducidad de 6 meses, siempre que el envase permanezca cerrado, en buenas condiciones y almacenado según las recomendaciones.