



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 C3

CONSERVADOR-FUNGICIDA-ANTIMICÓTICO

DESCRIPCIÓN

IDEAL C3 es un conservador de alto rendimiento, con acción fungicida y antimicótica, diseñado para eliminar hongos, levaduras y mohos, y prevenir su crecimiento en una amplia variedad de productos alimenticios.

Su formulación combina potentes conservadores que, actuando en sinergia, ofrecen una eficacia superior a la suma de sus componentes individuales.

Cabe destacar que **IDEAL C3** no contiene antibióticos, por lo que es especialmente recomendable para su uso en productos cultivados como quesos y yogures.

ESPECTRO

IDEAL C3 es efectivo en un amplio rango de pH, de 3.0 a 8.2, permitiendo una acción antimicótica eficaz en diferentes ambientes alimenticios, especialmente en productos lácteos.

USO Y APLICACIÓN

Recomendamos el uso de **IDEAL C3** en cualquier alimento que pueda ser susceptible a la contaminación por hongos, levaduras y mohos, tales como, quesos, cremas, cremas para batir, yogur, bases para helado, leche condensada, cajeta y muchos otros productos lácteos.

Prepare una solución diluyendo **IDEAL C3** en agua pura e incorpórela durante cualquier etapa del proceso que lo permita. **IDEAL C3** puede ser añadido antes o después de la pasteurización, sin que su eficacia se vea afectada por este proceso.

La dosificación recomendada en alimentos líquidos y pastosos varía dentro del rango del 0.08% al 0.15% del peso del producto terminado, dependiendo de las condiciones de manejo y almacenamiento. Para la fabricación de quesos, sugerimos utilizar 1 kilogramo de **IDEAL C3** por cada 1,000 litros de leche y añadirlo desde el inicio del proceso.

En alimentos sólidos, donde la contaminación puede estar limitada a la parte exterior del alimento, se puede preparar una solución concentrada de hasta un 15% en agua pura y bañar con ella las superficies expuestas.

PRESENTACIÓN

IDEAL C3 se envasa en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, con un peso de 25 kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **IDEAL C3** en lugares frescos, secos y bien ventilados, manteniendo con la bolsa interior de polietileno bien cerrada para impedir el ingreso de polvo, humedad, insectos y roedores.

VIDA ÚTIL

IDEAL C3 tiene una vida útil de un año a partir de la fecha de elaboración, siempre que se respeten las recomendaciones de almacenaje.