



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 Plus

BACTERICIDA - CONSERVADOR - FUNGICIDA - ANTIMICOTICO

DESCRIPCIÓN

IDEAL C3 Plus es un extraordinario conservador cuya acción destruye bacterias *Grampositivas*¹, hongos, levaduras y mohos e impide el crecimiento y desarrollo de cualesquiera de estos microorganismos y sus esporas en casi cualquier alimento preparado mediante cocción u horneado. En la composición de **IDEAL C3 Plus** aparecen poderosos ingredientes como Benzoato de sodio, Nisina, Sorbato de potasio y Natamicina, cuya acción sinérgica es mucho más poderosa que la simple suma de sus acciones individuales.

ESPECTRO

La acción fungicida y antimicótica de **IDEAL C3 Plus** funciona en un amplio espectro de pH, desde 3.1 a 8.1. La acción bactericida funciona mejor en pHs ácidos ($3 < \text{pH} < 4.0$) que es el rango de pH donde las bacterias acidófilas se reproducen más.

USO Y APLICACIÓN

Recomendamos el uso de **IDEAL C3 Plus** en alimentos elaborados mediante cocción u horneado, donde sea posible que se dé contaminación por bacterias, hongos, levaduras, mohos y esporas.

La dosificación recomendada se encuentra en un rango entre 0.100% y 0.120% del peso del alimento terminado. Disuelva **IDEAL C3 Plus**, en agua pura a temperatura ambiente, mediante agitación vigorosa, hasta lograr la disolución completa. Incorpore esta solución como el agua de la formulación y prosiga con el resto del proceso como de costumbre.

La función de **IDEAL C3 Plus** no es afectada por cocimientos u horneados a las temperaturas normales del proceso de cocción u horneado.

PRESENTACIÓN

IDEAL C3 Plus está envasado en sacos de polipropileno con bolsa interior de polietileno, conteniendo 25 kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

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

¹ Las bacterias *Grampositivas* son un grupo de bacterias que se tiñen de color púrpura oscuro o azul cuando se someten a la tinción de Gram, un proceso de laboratorio utilizado para clasificarlas. Se caracterizan por tener una gruesa capa de peptidoglicano en su pared celular, a diferencia de las bacterias Gram negativas. Algunos ejemplos comunes de bacterias *Gram positivas* incluyen: **Staphylococcus**, **Streptococcus**, **Enterococcus**, **Bacillus**, **Clostridium**, **Listeria**, **Corynebacterium**, **Lactobacillus**, **Actinomyces** y **Nocardia**. Es importante destacar que algunas de estas bacterias pueden ser patógenas (causar enfermedades) y otras pueden ser parte de la microbiota normal del cuerpo humano. Además, algunas especies de bacterias Gram positivas pueden desarrollar resistencia a los antibióticos.