



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 PENTOXEL

DESINFECTANTE, GERMICIDA, BACTERICIDA Y FUNGICIDA

DESCRIPCIÓN

IDEAL PENTOXEL es un extraordinario bactericida cuya acción destruye todo tipo de gérmenes e impide el crecimiento y desarrollo de cualquier microorganismo presente en alimentos en los que se ha incorporado y, por lo tanto, ayuda a detener la acidificación.

La formulación de **IDEAL PENTOXEL** incluye poderosos compuestos que prolongan y estabilizan su acción 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 PENTOXEL** por ser estabilizado *tiene acción residual cuyo efecto puede prolongarse hasta por un mes*, si la temperatura del producto no se eleva por encima de los 40°C.

USO Y APLICACIÓN

Recomendamos el uso de **IDEAL PENTOXEL** en cualquier alimento que pueda ser susceptible de contaminarse con microorganismos. La dosificación en alimentos líquidos y pastosos es de 0.025% al 0.05% con relación al peso del producto terminado y dependiendo de las condiciones bajo las cuales se espera que el alimento será manejado.

Agite el envase cada vez antes de usarse, luego diluya **IDEAL PENTOXEL** en un poco de agua pura e incorpórelo al alimento después de la pasteurización y preferiblemente abajo de los 25°C, ya que su acción residual puede ser afectada si se añade antes o durante ese proceso.

Un uso muy generalizado de **IDEAL PENTOXEL** 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 (arrancia) la grasa de la leche. En este caso, se recomienda pasteurizar posteriormente la leche que vaya ser utilizada para elaborar queso o yogur, ya que **IDEAL PENTOXEL** 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 sólo aparecerá en las superficies exteriores, se puede preparar una solución ligeramente diluida en agua pura y bañar las superficies expuestas.

ADVERTENCIA

IDEAL PENTOXEL no debe deglutirse directamente, ni usarse cerca del fuego. En caso de ingestión accidental tome leche y/o huevos y llame al médico.



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.

DOSIFICACIÓN

La siguiente tabla indica la dosificación aproximada que se recomienda para otras aplicaciones. La dosificación exacta para una aplicación específica deberá ser determinada por pruebas experimentales.

Aplicación	Dosificación Por cada 1,000 litros.
Purificación de agua potable	0.250 litros
Fabricación de hielo	0.250 litros
Limpieza de equipo y maquinaria	3.000 litros
Limpieza de paredes y pisos	7.500 litros
Agua para aves, cerdos y animales domésticos	0.250 litros
Desinfección de frutas, legumbres y verduras	0.250 litros

PRESENTACIÓN

IDEAL PENTOXEL se envasa en garrafones de plástico con tapa, con capacidad de 20 Kg.

RECOMENDACIONES DE ALMACENAJE

Almacene **IDEAL PENTOXEL** en lugares frescos y oscuros o protegido de la luz directa, con la tapa bien cerrada para impedir su evaporación.

VIDA DE ANAQUEL Y CADUCIDAD

IDEAL PENTOXEL puede alcanzar una vida de anaquel de dos años, si su envase no ha sido abierto; sin embargo, administrativamente sólo le otorgamos una caducidad de 6 meses, siempre y cuando el producto se mantenga dentro de su envase original, éste se mantenga cerrado y se almacene respetando las recomendaciones de almacenaje.