

YODELI**YODELI**

Sanitizante con amplia eficiencia germicida

Clave: YD05

**I.-DESCRIPCION:**

- ◆ Es un producto líquido, color café oscuro y con el olor característico del yodo.
- ◆ Es un sanitizante especialmente recomendado para la industria alimenticia ya que su formulación a base de yodó foros (agentes liberadores del yodo) le proporciona un amplio espectro de actividad germicida.

II.-BENEFICIOS:

- ◆ Es un producto de alta concentración.
- ◆ Amplio espectro bactericida y fungicida.
- ◆ Formulado con yodó foros como sustancias activas.
- ◆ Contiene aditivos humectantes y catalizadores que magnifican su actividad germicida.
- ◆ Mantiene su capacidad germicida aún en diluciones de 700 partes de agua por una de producto.
- ◆ Elimina eficazmente la contaminación causada por hongos y bacterias de carácter patógeno en las áreas de preparación de alimentos.
- ◆ Esto permite gran estabilidad a las soluciones pues el yodo se libera conforme es requerido en el proceso de sanitización, eliminando los riegos provocados por los vapores tóxicos y corrosivos que desprenden las soluciones de yodo comunes.
- ◆ Proporciona una mayor capacidad sanitizante en superficies porosas y facilidad en el enjuague evitando la formación de manchas que dejan otros productos a base de yodo.

III.- APLICACIONES:

- ◆ Es útil en la desinfección de frutas y verduras, así como de utensilios en cocinas, restaurantes y comedores industriales.
- ◆ El **YODO** es uno de los germicidas más poderosos por lo cual **YODELI** es recomendado no solo en la industria alimenticia sino también en hospitales y granjas de aves y ganado.
- ◆ En hospitales se utiliza para la sanitización de instrumental y utensilios. En granjas de aves, **YODELI** se utiliza en incubadoras, ponedoras, áreas de engorda, etc. En establos debe utilizarse en toda la maquinaria de los sitios de ordeña y tanques de almacenamiento.
- ◆ En la industria, **YODELI** es efectivo para procesos de enlatadoras de conservas y vegetales, pasteurizadoras, productos lácteos, refresqueras, envasadoras de jugos naturales, panificadoras, congeladoras, etc.

IV.- INSTRUCCIONES DE EMPLEO:

Antes de usar Yodeli, lavar la superficie con un detergente y enjuagar, posteriormente aplicar Yodeli de acuerdo a la dilución deseada.

- ◆ Aplique **YODELI** conforme a la siguiente tabla.
- ◆ Utilice la mayor concentración (ppm) en caso de alta contaminación microbiológica.
- ◆ Una vez aplicada la dilución deseada, y transcurrido el tiempo de contacto, enjuagar.

YODELI

Área	ml producto/ml agua	PPM	Tiempo de contacto con la superficie o alimento
Desinfección frutas, verdura y Huevo	1 ml Yodeli /1000 ml agua	12.5	Casca gruesa 8 - 10 min
			Casca delgada Máximo 5 min
Utensilios de cocina	2.0 ml yodeli /1000 ml agua	25-50	15 min
Superficies Lisas.	2.0 ml yodeli /1000 ml agua	25-50	15 min
Superficies Porosas.	4.0 ml yodeli /1000 ml agua	50-100	20 min
Utensilios y máquinas de ordeña en la industria láctea	2.0 ml yodeli /1000 ml agua	25- 100	15 min
Pisos y paredes en baños públicos, restaurantes, fábricas, etc.	4.0 ml yodeli /1000 ml agua	50-100	20 min
Equipo de hospital, instrumental, utensilios de enfermos contagiosos	4.0 ml yodeli /1000 ml agua	50-150	20 min
Equipos, locales, criaderos, salas de maternidad en Industria Pecuaria.	2.0 ml yodeli /1000 ml agua	25- 100	15 min

V.- PARÁMETROS DE CALIDAD.

Propiedades Fisicoquímicas		
Prueba	Método de prueba	Especificación
Color	Visual	Café Oscuro
Olor	Organoléptica	Característico a Yodo
Apariencia	Visual	Líquido
Solubilidad en agua	IN-LAB-015	100% soluble
PH	IN-LAB-002	7 – 9
Densidad (g/cm ³)	IN-LAB-006	1.005 – 1.010

VI.- CONSEJOS DE PRUDENCIA

- ◆ Mantener fuera del alcance de niños
- ◆ Mantener el recipiente herméticamente cerrado
- ◆ Evite el contacto con los ojos
- ◆ Proteger de la luz del sol
- ◆ Manténgase a temperatura ambiente
- ◆ Mantener en un lugar fresco y seco
- ◆ No ingerible

YODELI

VII.- PRECAUCIONES

- ◆ Puede ser nocivo en caso de ingestión
- ◆ En caso de ingestión, no provocar vómito, de abundante agua y consulte a su médico
- ◆ En caso de contacto con los ojos, lave con abundante agua y consulte a su médico



VIII. EQUIPO DE PROTECCIÓN RECOMENDADO

USO OBLIGATORIO
DE PROTECCIÓN
OCULARUSO OBLIGATORIO
DE GUANTES
DE SEGURIDADUSO OBLIGATORIO
DE BOTAS
DE SEGURIDADUSO OBLIGATORIO
DE MASCARILLA

más información, consulta la Hoja de Seguridad (NOM-018-STPS-2015) Código IN-LAB-007