

Desinfectante instantáneo

BioCitrox®



MODO DE APLICACIÓN



Rocíe BioCitrox® directamente a la superficie para desinfectar

BENEFICIOS Y MODO DE ACCIÓN

Desinfectante multiusos. Su novedosa fórmula a base de Ácido Cítrico con grado alimenticio, seguro para consumo humano, permite inactivar las bacterias patógenas más comunes como: Salmonella, E. Coli, Campylobacter, Listeria, Mesófilos y Coliformes, Coronavirus humano, Influenza (AH1N1, AH7N9 y AH3N2), Rotavirus y Rhinovirus de una forma eficaz y segura.

BioCitrox® por sus características desinfecta instantáneamente superficies de una forma segura y rápida, ayudando a prevenir contagios; aplicable para higiene personal y en la desinfección de alimentos.

Olvídate de métodos complicados y largas esperas. Desinfecta instantáneamente con sólo rociar.

INSTRUCCIONES DE USO:

- Aplicar BioCitrox® mediante rocío hasta cubrir completamente la piel, superficie, utensilio o cualquier alimento como: pollo, carne, pescado, mariscos (incrementando su vida útil, manteniéndolos más frescos y más tiempo en almacenamiento), así como frutas y verduras que desee desinfectar (útil también para desinfectar huevo).
- Deje secar unos segundos si así lo desea.
- No es necesario lavar (enjuagar).
- Para superficies, piel y utensilios puede secar con una toalla limpia.

BENEFICIOS Y APLICACIONES:

- **Higiene personal:** Desinfecta manos y elimina olores de comida.
- **Lugares y artículos públicos:** Baños, transporte, lugares de trabajo, gimnasios, etc.
- **Alimentos y utensilios de cocina:** Gracias a su formulación no afecta sabor, color, olor ni consistencia de los mismos.

El modo de acción del BioCitrox® es por medio de sus moléculas cítricas que pasan a través de la pared celular de los microorganismos donde por lo general tienen un pH interno neutro, bajando bruscamente el pH a 1.5 en donde básicamente se destruyen los microorganismos debido al agotamiento del ATP celular. Los ingredientes de BioCitrox®, reconocidos como seguros están aprobados en el CFR de la FDA (T 21, S 184.1033) / y en el CODEX alimentarius como reguladores de acidez. Registro EPA 6775.

HIGIENE PERSONAL



UTENSILIOS, ALIMENTOS Y SUPERFICIES

