



BIOAPLICACIONES

SANI WIPE

SANITIZANTE GENERAL

EN TOALLA HÚMEDA

CON SALES CUATERNARIAS DE AMONIO

- Eficientice su sistema de limpieza y sanitización y asegure la inocuidad del alimento que usted procesa, disminuyendo niveles microbiológicos y eliminando patógenos como *Salmonella*, *Listeria monocytogenes* y *E. coli* de una manera sencilla y práctica: utilizando SANI WIPE.
- Es un novedoso producto limpiador y sanitizante a la vez diseñado para operaciones de limpieza de suciedad ligera y sanitización simultánea, compuesta de una tela de celulosa desechable prehumedecida en una solución sanitizante a base de sales cuaternarias de amonio de tercera generación (TWIN CHAIN) y alcohol isopropílico, empacada dentro de un práctico bote contenedor.
- La solución sanitizante es regulada a concentraciones para usarse y no enjuagarse posteriormente (21 CFR 110.180) además de garantizar una buena sanitización de superficies.
- Obtenga 200 ppm de sanitizante TWIN CHAIN MR bajo norma USDA de manera consistente, toalla tras toalla.

COMPOSICIÓN

- Rollos textiles de celulosa de 20 cm de ancho pre-cortados a 15 cm de largo envasados en bote de plástico con tapa dosificadora. Humedecidos en solución limpiadora y sanitizante compuesta por una mezcla de compuestos cuaternarios de amonio TWIN CHAIN MR y alcohol isopropílico (ambos sustancias GRAS) preparados en solución para aplicarse sin enjuague posterior (21 CFR 178.1010), solución biodegradable.
- SANI WIPE contiene 160 hojas por bote en forma de rollo.

Calle Darwin 96 Int 601
Col. Anzures
Miguel Hidalgo
CDMX, C.P. 11590
Tel. +52 558 853 4780
info@bioaplicaciones.com

www.bioaplicaciones.com



BIOAPLICACIONES

ÁREAS DE APLICACIÓN DE SANI WIPE

1) PLANTAS DE EMBUTIDOS:

- a. Empacadoras de vacío.
- b. Emplayadoras.
- c. Básculas digitales.
- d. Empacadoras de salchicha.
- e. Rebanadoras de jamón.
- f. Herramienta de personal de mantenimiento.

2) PLANTAS DE ALIMENTOS RTE

- a. Áreas de empaque de alimentos cocinados.
- b. Empacadoras de vacío.
- c. Utensilios.

3) TIENDAS DE AUTOSERVICIO

- a. Carritos de autoservicio al público.
- b. Rebanadoras, emplayadoras, vitrinas de mostrador.
- c. Básculas.

- d. Mesas y superficies de empaque.

4) COCINAS Y RESTAURANTES

- a. Áreas de servicio.
- b. Áreas de preparado.
- c. Licuadoras y equipo eléctrico.
- d. Utensilios (cuchillos, termómetros, tenazas).
- e. Mesas y Sillas.

5) INDUSTRIA ALIMENTARIA EN GENERAL Y OTROS

- a. Sanitización operacional.
- b. Utensilios.
- c. Contactos y exterior de conexiones eléctricas.
- d. Mesas de trabajo.
- e. Refrigeradores.
- f. Limpieza de cafeteras.
- g. Contenedores de alimentos.
- h. Lectores ópticos en área de cajas.
- i. Máquinas registradoras.
- j. Menús laminados.
- k. Teléfono.
- l. Perillas de puertas.
- m. Sillas de bebés.
- n. Instrumentos de laboratorio.
- o. Elimina condensados en partes bajas.
- p. Enchufes eléctricos.
- q. Gatillos de sierras.

BENEFICIOS

- * Producto 100% desechable (evita contaminación cruzada).
- * Agentes sanitizantes con propiedades limpiadoras.
- * Garantía de sanitización al contacto.
- * Fácil de utilizarse y almacenarse.
- * Estándar.
- * Útil en sanitización operativa (no genera residuales).
- * Listas para usarse.
- * Para limpieza y sanitización de superficies de contacto directo con alimentos.
- * Sin necesidad de mezclar, medir, enjuagar ni probar.
- * Sanitiza superficies en solo segundos.
- * Evita la contaminación cruzada.
- * Utilícelas para la limpieza de equipo que no puede mojarse.
- * Olvidese de lavar trapos.
- * Excelentes para limpiar áreas grandes.
- * Muy practica en el laboratorio para la limpieza de utensilios, superficies y equipos.
- * Especialmente formuladas para el uso en el servicio de alimentos.
- * Elimina la grasa de las superficies y equipos.
- * 160 toallas por bote hasta 60% más que otras marcas.
- * Pre-cortadas.
- * Muy suave: no raya ni marca.

ESPECTRO MICROBIANO

Salmonella gallinarum
Salmonella paratyphi
Salmonella pullorum
Salmonella schötmuelleri
Salmonella typhimurium
Salmonella typhosa
Shigella sonnei
Streptococcus lactis
Bacillus thermoacidurans
Brucella abortus
Enterobacter aerogenes
Escherichia coli
Listeria monocytogenes
Proteus vulgaris
Virus de herpes simple
Virus de gastroenteritis transmitible
Streptococcus pyogenes
Aspergillus niger
Candida albicans
Saccharomyces cerevisiae



Calle Darwin 96 Int 601
Col. Anzures
Miguel Hidalgo
CDMX, C.P. 11590
Tel. +52 558 853 4780
info@bioaplicaciones.com