

## Descripción

GerTrol es un líquido transparente, incoloro, con un fuerte olor pungente, similar al ácido acético y con una concentración mínima de ácido peracético del 1 %.

El ácido peracético de GerTrol es uno de los productos de la reacción entre el ácido acético y el peróxido de hidrógeno, y tiene mayor capacidad de oxidación que el cloro o el dióxido de cloro. El ácido peracético también es conocido como PAA o ácido peroxiacético.

### Usos recomendados

GerTrol es un excelente bactericida y fungicida para su uso en el procesamiento de alimentos, incluyendo su uso en frutas y vegetales crudos y procesados y en carnes y huevo, así como en superficies de procesamiento de alimentos.

El PAA está permitido bajo las regulaciones del Programa Nacional Orgánico de USA (National Organic Program, NOP) para su uso en la producción de cultivos orgánicos, la producción de ganado orgánico y en el manejo de alimentos orgánicos.

### Especificaciones Técnicas

Apariencia	Líquido transparente incoloro con fuerte olor pungente en su presentación concentrada
Concentración	Mínimo 1 % como ácido peracético
	Mínimo 12.5 % como peróxido de hidrógeno
pH	1.0 - 2.0
Densidad, g/l	1.04 - 1.06
Solubilidad	Completamente soluble en agua

Características	Solución HACCP
El ácido peracético es un fuerte oxidante	Destruye la membrana exterior de las células vegetativas, hongos y levaduras, por lo que es efectivo prácticamente contra todos los microorganismos patógenos, incluyendo esporas bacterianas.
Después de su aplicación se descompone en dióxido de carbono y agua	Lo cual lo convierte en un desinfectante "verde", por lo que puede utilizarse en plantas fuertemente comprometidas con la protección al medio ambiente.
Estable en un amplio rango de temperatura	Puede utilizarse en las temperaturas usuales en las empresas alimenticias: desde 0 °C hasta 40 °C.
Aprobado por JECFA	JECFA considera que las cantidades residuales en alimentos tratados con el ácido peracético no son motivo de preocupación en términos de salud pública al momento de su consumo bajo las condiciones previstas.
Aprobado por FDA	El ácido peracético se encuentra listado en el 21 CFR Parte 178.
El ácido peracético está en la Lista N de EPA	Su uso ha sido aprobado por EPA para inactivar el COVID.
Los residuos de proteínas no afectan su eficacia	No pierde su eficacia aún cuando el proceso de lavado no haya sido del todo eficiente, garantizando así una eficiente desinfección.
El ácido peracético no provoca resistencia microbiana	No se requiere el desarrollo de complejos programas de rotación de germicidas.

## Recomendaciones de uso para la desinfección de frutas y verduras

Fruta/Vegetal	Dosis (ml/l agua)	Momento aplicación
Cítricos y piña	10 - 20 *	Inmersión o aspersión
Tomate y pimientos	10	Inmersión o aspersión
Ejotes y chícharos	5 - 10	Inmersión o aspersión
Melones y pepinos	5 - 10	Inmersión o aspersión
Mango, aguacate, plátano, papaya manzana	5 - 10	Inmersión o aspersión
Flores	5	Aspersión
Zanahorias, puerros, papa, camote	10 - 20	Aspersión
Espárragos	10 - 20	Aspersión
Hortalizas de hoja	5	Aspersión

Dosis según Tratamiento D301.75-11 (A3). Recomendado por el Servicio Nacional de Sanidad, Inocuidad y Calidad Agroalimentaria, México, en el Oficio B00.01.01.01.03-00342. Circular No 006 en respuesta a especificaciones de USDA-APHIS.

### Instrucciones de uso

Dada la amplitud de uso de GerTrol se recomienda se realicen evaluaciones microbiológicas para determinar las concentraciones óptimas de uso. Como recomendación general, se puede iniciar con aplicaciones de 20 ml de GerTrol/litro de agua.

### Presentación

GerTrol está disponible en porrones de plástico de 5, 20 y 50 litros, así como en tambores de 200 litros.

### Precauciones y primeros auxilios

No se deje al alcance de los niños. Utilice equipo de seguridad. En caso de contacto ocular, enjuagar con abundante agua, por lo menos durante 15 minutos, y consulte a un especialista. No ingerir. Para más información, consulte la respectiva Hoja de Seguridad.