

POSIDENT

Control de Decomisos en la Industria Alimentaria



DESCRIPCIÓN

POSIDENT, ha sido formulado para el manejo de mermas, descartes o ensilaje que se produce en diferentes etapas de la producción en empresas fabricantes de productos cárneos, aves y acuicultura, a fin de evitar la comercialización y mal manejo de estos. Los cuales pueden poner en riesgo la salud de la población que los consume. **POSIDENT** es un producto de base Ácido Acético, producto natural que puede ser utilizado como desnaturalizante de productos cárneos, aves y peces sin poner en riesgo la salud de los manipuladores ni al medio en que eventualmente pueda ser vertido. Además dada esta condición de producto natural, **POSIDENT** no es irritante para los usuarios. Retarda el proceso natural de descomposición de los alimentos inhibiendo el crecimiento de bacterias y hongos y reduciendo además la proliferación por descomposición de M.O Patógenos como Salmonella spp. y Escherichia. coli, entre otros. Logrando así un manejo efectivo de los volúmenes de descarte en la industria procesadora de alimentos. Tiene además en su composición, un colorante Verde DLC de uso en la industria de alimentos, para permitir un efecto visual de su desnaturalización y evitando malos manejos de estos descartes.

→ FUNCIÓN Y EFECTIVIDAD

- Rápida acción.
- Efecto preservante adicional.
- Evita que inescrupulosos puedan comercializar estos productos con el evidente riesgo para salud de la población.

Autorizado por la Subsecretaría de Salud Pública, Seremi Décima Región de los Lagos, dpto. de Salud Pública y Planificación Sanitaria, Sub Unidad Alimentos Ordinario 994 de Fecha 07/11/2006 (Dr. Dagoberto Duarte Quapper).

→ INSTRUCCIONES DE USO

POSIDENT desnaturalizante se debe aplicar directamente sobre los desechos para un óptimo desarrollo y desnaturalización a una concentración del 7%, es decir, 50 mL de producto por cada 1 kg de producto a tratar, con aspersores simples, idealmente con bomba de espalda.

POSIDENT

Control de Decomisos en la Industria Alimentaria

→ PROCEDIMIENTO PARA MANEJO DE MORTALIDADES EN CENTROS DE PRODUCCIÓN CÁRNEO-AVES-PECES

Objetivo: establecer las actividades y condiciones bajo las cuales se realizará el manejo, almacenamiento y transporte de las mortalidades que se generan en un centro de cultivo y producción del proceso propio de la actividad y así desincentivar el uso de ésta como materia prima para la elaboración de productos que puedan ser destinados a consumo humano.

Alcance: productoras de productos cárneos, aves y acuicultura, medios de transporte utilizados y plantas reductoras.

Desarrollo: los elementos deben ser colectados de cada centro será inmediatamente dispuesta en bins recubiertos internamente con una sola bolsa plástica. Cada vez que se ingrese el bins, se deberá aplicar una solución de ácido acético al 7% disuelto en agua, u otra que cumpla con los objetivos, considerando 50 mL de éste, por cada 1 Kg de producto recolectado, con aspersores simples, idealmente con bomba de espalda. Se deberá añadir a la mezcla anterior colorante Verde DLC - 1565 (mezcla de tartrazina y azul brillante) del mismo tipo que se usa en la industria alimentaria.

Al momento de completar la capacidad del bins o al final de la jornada, el responsable del centro, deberá tapar el bins con su respectiva tapa, luego enzuncharla y sellarla con un sello plástico codificado de la empresa productora. El bins debe quedar disponible en una plataforma o área segura y accesible al medio de transporte que la retira. Los bins a usar para el transporte sólo podrán ser aquellos aportados por las plantas reductoras, individualizados con el nombre de la empresa, los que no podrán ser usados para otros fines.

→ PROPIEDADES FÍSICO QUÍMICAS

Composición Química	Solución de ácido acético y colorante verde
Aspecto	Solución verde transparente
pH	1,0
Peso específico	1,01 - 1,10
Solubilidad en agua	Completa
Olor	Característico a vinagre
Punto de ebullición	> 100°C

→ PRECAUCIONES Y ADVERTENCIAS

En caso de contacto ocular: lavar con abundante agua por 15 minutos manteniendo los párpados abiertos. En caso de ocupar lentes de contacto, remueva estos y proseguir con el lavado. Consulte con su médico. Utilizar antiparras protectoras. **En caso de contacto con la piel:** lave las áreas expuestas, usando jabón si lo hay. No use ropa contaminada hasta que se haya lavado. Si persiste la irritación consulte con su médico. Se recomienda el uso de guantes de goma durante la manipulación del producto. **En caso de ingestión:** no inducir al vómito, dar a beber leche o agua hasta diluir. Consulte a un médico y llame al Centro de Información Toxicológica de la Pontificia Universidad Católica de Chile, CITUC, al teléfono: 2 26353800.

MANTENER FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS.

→ MANEJO Y ALMACENAMIENTO

Manténgase el envase cerrado cuando no esté en uso. Almacénelo en un lugar fresco y seco.

POSIDENT

Control de Decomisos en la Industria Alimentaria

→ **PRESENTACIÓN COMERCIAL**

Presentación	Código Producto Terminado (PT)	Unidad de Venta
POSIDENT 20 L	2400334	por unidad