



**citrusn•x**





## **citrusnox**

Es un Antimicrobiano de origen natural que se obtiene de extractos cítricos y extracto de romero. Posee propiedades antioxidantes naturales que le permite tener un prolongado efecto antimicrobiano.

Las características antioxidantes de **CitrusNOX** son el resultado de la acción sinérgica entre el ácido ascórbico (Vitamina C) y los bioflavonoides de la fruta cítrica (Vitamina P).

### **Modo de acción:**

**CitrusNox** actúa por plasmólisis, que es la deshidratación de la membrana citoplasmática del microorganismo al momento del contacto.

### **Composición:**

Extracto cítrico y extracto de romero	40%
Solventes de ácido orgánicos	20%
Vehículo	40%

### **Componentes**

Ácido cítrico:	Gras FDA 21-CFR-184.1033
Pectina :	Gras FDA 21-CFR-184.1588
Ácidos grasos: -184.1065	Gras FDA 21- CFR
Ácido ascórbico (Vitamina C)	Gras FDA 21- CFR-182.20
Extractos cítricos:	Gras FDA 21-CFR -182.3013 (Toronja-citrus paradisi y mandarina-citrus reticulata)
Extracto de romero:	Gras FDA 21 – CFR-182.20
Glicerina vegetal:	Gras FDA 21 –CFR-182.1320

### **Información Técnica**

Apariencia: Líquido viscoso libre de partículas extrañas.

Color: Dorado ámbar

Olor: Característico a cítricos.

Sabor: Amargo

Densidad (25°C): 1.14 – 1.17 g/cm<sup>3</sup>

pH directo: 1.0 – 2.0

Solubilidad 100%: Soluble en agua, alcohol y glicerina. es similar al agua potable.

Corrosividad a 2000pp

pH para usos en mezclas: Con productos de pH entre 3.0 – 9.0

Fecha de caducidad: 2 años después de la fecha de elaboración. Caja con 12 pzas

Presentación: de 1 lt y porrón de 20 Kgs

### Estabilidad

Estable a temperaturas normales (4 a 100° C), a temperaturas mayores de 120° C no es muy estable. Con el tiempo cambia de color ámbar a oscuro pero sin afectar su eficiencia. Es incompatible con productos aniónicos. El agua dura (Ca, Mg) puede reducir su eficiencia.

### Espectro Bacteriostático y Fungicida de CitrusNOX

#### Bacterias:

Salmonella Cholera suis, Salmonella Typhi, Salmonella anatum, Salmonella en teretidis, Escherichia Coli, Staphylococcus aureus, Staphylococcus faecalis, Pseudomonas aeruginosa, Shigella dysenteriae, Klebsiella pneumoniae, Streptococcus faecium, etc.

#### Hongos:

Cándida Albicans, Penicillium spp, Penicillium funiculosum, Aspergillus Flavus, Fusarium spp, Penicillium spp, Mycosphaerella musicola.

### Inocuidad biológica de CitrusNOX

- Es 100% ecológico y biodegradable.
- No es tóxico para el hombre, animales y vegetales.
- Tiene una acción microbiostática prolongada contra muchos patógenos y hongos.
- Contiene antioxidantes naturales como el ácido ascórbico, bioflavonoides, ácido cítrico con altos niveles de biodisponibilidad y excelente sinergismo mutuo y estabilidad.

Debido a su efectividad microbiológica y sus cualidades antioxidantes se recomienda para los siguientes usos.

- En la desinfección y preservación de carnes de animales, pollo de engorda, cerdos, bovinos, conejos, etc.
- En la desinfección y preservación de pescado y mariscos frescos. o En la desinfección de vegetales y frutas.
- Se recomienda para reducir drásticamente el uso de antibióticos que se ponen en el agua potable, como promotor profiláctico, y el crecimiento de los animales mono gástricos, ayuda a producir carne más rentable de acuerdo a las necesidades de productos ecológicos.
- Es un desinfectante noble.

### Toxicidad

**CitrusNOX** en la versión líquida fue probado según las últimas técnicas de la toxicología molecular: Favorable-Tox(c), análisis bacteriano del gene de la tensión; Gato-Tox (I), análisis humano del gene de la tensión de la célula de hígado; y Ames II (completo), análisis de la muta génesis de las salmonelas; por los servicios de laboratorio de referencia de Toxicology "Xenometrix inc.", Denver-Colorado-los E.E.U.U.

No afecta el ADN (ácido desoxirribonucleico) que es el componente esencial del cromosoma en el núcleo celular y el portador de la información genética, por lo tanto **CitrusNOX** No es Mutagénico ni Carcinogénico.

### Áreas de Aplicación

**CitrusNOX**, es empleado en la desinfección y ayuda a la preservación de distintos tipos de alimentos como: embutidos, productos lácteos, conservas, alimentos cocidos empacados, masas, pescados, mariscos, verduras y alimentos en general.

Nota: Los usos o modos de empleo y dosificaciones antes señalados son recomendaciones generales por lo que se recomienda que cada usuario realice sus propias pruebas de aplicación, ya que estas pueden variar por factores ajenos al producto.

Dosis Recomendadas: 300 a 500 ppm, es decir de 300 a 500 mg / Kg de PT.

### Formas de aplicación

Aspersión, Nebulización, Inmersión y Contacto directo.

**citrusn•x**

