



Spartan®
Heredia San Antonio Belén
Tel 2293-8186 / 001 419 531-5551 Ohio, Toledo

Sani-T-10® Plus

Sanitizador para el contacto con comida

Sani-T-10®plus es un sanitizador para el contacto con comida, de carta generación en base quat, para utilizarlo en las áreas donde se tiene contacto o procesa la comida, plantas de aves de corral y carnes, inspeccionadas a nivel federal, procesadores de frutas y vegetales, bodegas, restaurantes, bares, y cocinas institucionales.

Es ideal para sanitizar equipo de empaste o relleno, de procesamiento de alimentos, transportadores de carne, aves, frutas o vegetales, platos, vasos, utensilios de comida, y los de comer. Este producto además s no clorado, opción para la sanitización de la cascara de huevo.

¿Cuál es la diferencia con Sani-T-10?

Sani-T-10®plus está específicamente formulado para el Procesamiento de Alimentos. Este es efectivo contra *Listeria monocytogenes*, *E-coli 0157:H7* y *Salmonella* en un minuto, inclusive en agua dura! Sani-T-10 Plus tiene un rango de sanitización sin enjuague de 150ppm a 400 ppm, haciéndolo un estupendo programa de seguro para sus clientes!

Rápida acción sanitizante:

En 150ppm (75oz/4gal de agua) Sani-T-10®plus es efectivo contra la *Escherichia coli* y *Staphylococcus aureus* con un minuto de contacto con el agua arriba de 500ppm de dureza.

En 200ppm (1 oz/ 4 galones de agua) con un contacto de 1 minuto, este producto es efectivo en agua arriba de los 500ppm de dureza, contra:

- *Aeromonas hydrophila*
- *Campylobacter jejuni*

(1)





Heredia San Antonio Belén

Tel 2293-8186 / 001 419 531-5551 Ohio, Toledo

- Clostridium perfringes-vegetative.
- Escherichia coli.
- Escherichia coli O157:H7
- Escherichia coli 0157:H8
- Enterobacter sakazakii
- Enterococcus faecalis resistente a Vancomycin
- Klebsiella pneumoniae.
- Listeria monocytogenes.
- Salmonella enterica,
- Salmonella enteritidis.
- Salmonella typhi.
- Shigella dysenteriae.
- Shigella sonnei
- Staphylococcus aureus
- Staphylococcus aureus resistente a la Methicillin
- Staphylococcus pyogenes.
- Yersinia enterocolitica.

Áreas de uso:

Use este producto para la preparación de alimentos, áreas de almacenamiento, platos, cristalería, cubiertos, utensilios de cocina, de comer, tablas de cortar plásticas o bloques para cortar no porosos, hieleras, cabineras de hielo, recipientes del refrigerador usados para la carne, vegetales, y frutas, Tupperware®. Sani-T-10®plus puede también ser usado en equipo de cocina como procesadores de alimentos, licuadoras, cuchillería, compartimentos de basura, y otros utensilios.

Versatil:

(2)



www.saniprocr.com



Spartan[®]

Heredia San Antonio Belén

Tel 2293-8186 / 001 419 531-5551 Ohio, Toledo

(3)



www.saniprocr.com