

Ultrad[®] HA

Bactericida, Fungicida, Viricida



**Desinfectante de amplio espectro
para la Industria Alimentaria**

 **kersia**[®]
INVENTING A **FOOD SAFE WORLD**

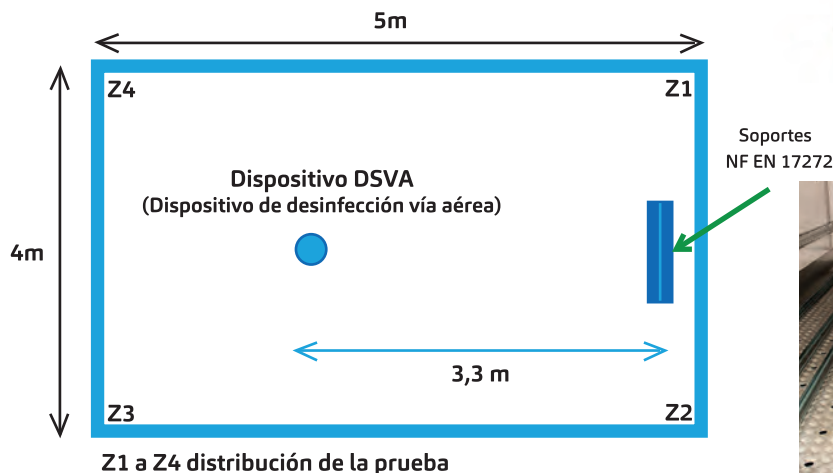
LÍDER MUNDIAL EN BIOSEGURIDAD

Ultrad® HA demostró acción **VIRICIDA**

Ultrad® HA, desinfectante de amplio espectro. El producto ideal para el cuidado de la Industria Agroalimentaria, que ya contaba con certificados de **Eficacia para Bacterias y Hongos**, ha demostrado su amplio rango de acción, **al convertirse en el único producto en su categoría en contar con certificados de Eficacia por parte de las normas NFT 72281 & NF EN 17272, para Virus, Bacterias y Hongos.**



La prueba se realizó bajo la norma **NF EN 17272**, la cual demostró que **Ultrad® HA tiene acción VIRICIDA**, mostrando su acción con una distribución uniforme en la sala de prueba. Para medir la distribución se colocaron en la sala las muestras marcadas como Z1, Z2, Z3 y Z4: Placas con *Staphylococcus aureus*.

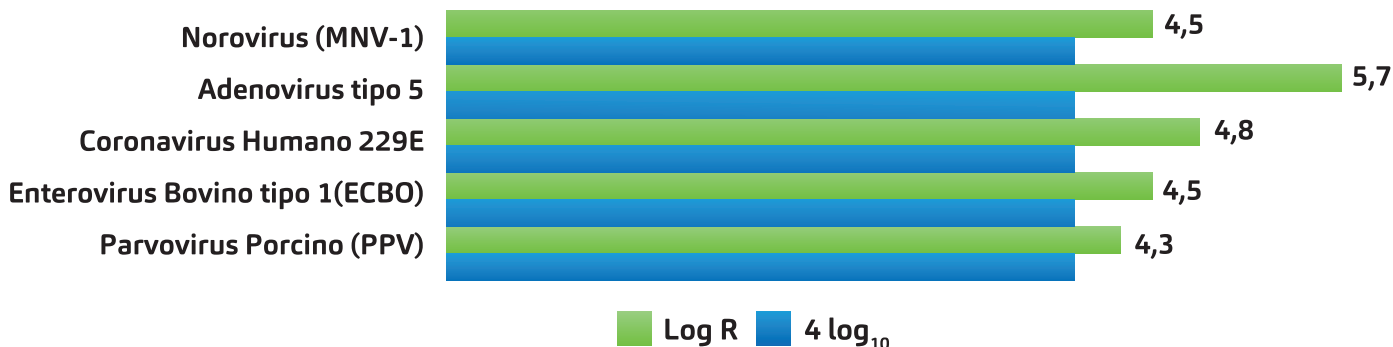


La prueba de eficacia se realizó con los siguientes microorganismos de acuerdo con el protocolo establecido por la norma **NF EN17272** y dependiendo de la actividad que se desee reclamar.

Categoría	Sector Médico	Sector Veterinario	Sector Agroalimentario, Industrial, Doméstico y Colectividades
Actividad VIRICIDA	Norovirus murino	Parvovirus porcino	Norovirus murino
	Adenovirus tipo 5	ECBO	Adenovirus tipo 5
	Coronavirus Humano 229E		Coronavirus Humano 229E

Los resultados obtenidos durante la prueba fueron los siguientes

Eficacia de Ultrad® HA como Viricida a una dosis de 1.2g/m³



Para obtener el Certificado de la Norma NF EN 17272, se debe lograr una **reducción mínima de 4 log₁₀** con una concentración de materia orgánica de 3g/L.

Aplicaciones de Ultrad® HA en la Industria Alimentaria

La tecnología fumígena se basa en la difusión efectiva y sin riesgo de una materia activa en un local cerrado.

Ultrad® HA, produce una reacción de combustión lenta y controlada, generando una fase de humos compuesta por más de 10 billones de micropartículas por m³, con una alta eficacia biocida (bactericida, fungicida y viricida), que usado en manera regular, permite un control sostenido de los niveles de contaminación de los ambientes, ejecutando la desinfección en seco del aire y superficies.

Ultrad® HA se recomienda como sellador final del proceso de higiene y desinfección.

Ventajas del uso de Ultrad® HA

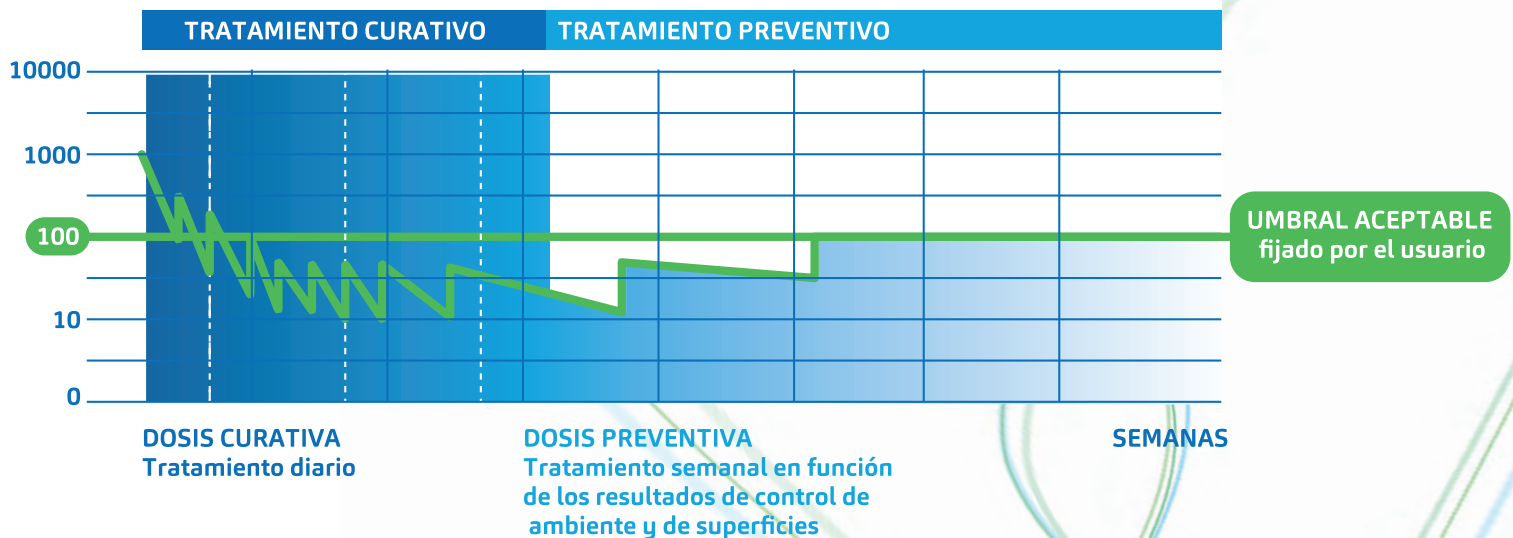
- ▶ Procedimiento autónomo, sin equipamiento ni personal (solo para encender la mecha).
- ▶ No aporta humedad a los ambientes, ni tiene efecto residual.
- ▶ Sin riesgo de defectos en la aplicación.
- ▶ No es inflamable ni explosivo.
- ▶ Unidades pre-dosificadas para diferentes volúmenes a tratar (locales de 15 m³ hasta 3.000 m³).

Ventajas principales en la Industria Alimentaria:

- ▶ El polvo no es tóxico por ingestión.
- ▶ No posee toxicidad alguna para el consumidor vía los alimentos.
- ▶ No altera las propiedades organolépticas de los alimentos.
- ▶ Sin efecto corrosivo o abrasivo para las superficies.

▶ AEROBIOCONTAMINACIÓN

En UFC/m³ (unidad formadora de colonia)



Zonas a tratar

Salas de: Recepción, Fabricación, Trozado, Faena, Enfriado, Maduración, Empaque y Almacenamiento.
Líneas de Producción, Bodegas, Pasillos y Áreas Comunes.

Condiciones de uso

Nuestros expertos indicarán las dosis adecuadas para cada empresa. Aplicación durante las fases de limpieza profunda después de la limpieza habitual.

Humedad relativa: entre 50% y 95%

Tiempo de aplicación: mínimo 4 horas

Ultrad® HA en toda la Empresa



El recurso más importante en la producción avícola es el humano, y durante 2020 este se vio afectado por la pandemia de SARS-COV2, que obliga a implementar medidas de prevención en las zonas de trabajo comunes (Oficinas, Comedores y Transporte).

La tecnología de **Ultradiffusion®** permite colocar una molécula desinfectante como el ácido glicólico, en ambientes y superficies, resultando completamente seguro para las personas.

- ▶ Distribución Uniforme.
- ▶ Desinfección en seco.
- ▶ Seguro para las personas y el operario.
- ▶ No requiere personal ni equipo especializado.
- ▶ Eficacia comprobada para Coronavirus humano.



Existe cada vez mayor evidencia científica que una de las principales vías de transmisión del coronavirus es a través de los aerosoles, pequeñas partículas líquidas que las personas expulsan y pueden mantenerse en el aire suspendidas desde minutos hasta horas. En recintos cerrados o mal ventilados, el problema es aun mayor.

▶ FÁCIL DE USAR



1

Agitar la lata varias veces (descompactar el producto)



2

Abrir la lata y colocarla sobre un soporte resistente al calor.



3

Prender la mecha



4

La sustancia activa se eleva propulsada por una combustión lenta, no pirotécnica.

SIN
Ultrad® HA



CON
Ultrad® HA



kersia®
INVENTING A FOOD SAFE WORLD

avesycerdos@kersia-group.com