



*Repostería  
y Panificación*



Un litro de  
**CITROL-K ULTRA**  
permite tratar  
5,000 litros o kilos

**DESCRIPCIÓN:** es un producto Orgánico Certificado de origen **NATURAL** cuyos ingredientes activos son Extractos Cítricos. Tiene un amplio espectro antimicrobiano pudiendo actuar como desinfectante y conservador y por su composición química extraordinaria, tiene características antioxidantes.

Insumo elaborado bajo las Normas de la **Agricultura Orgánica, Certificado Bioagricert, acreditado IFOAM con código ITBAC 008895.**

Los productos de repostería y panificación antes, durante y después de su elaboración se ven sujetos a un gran número de factores que afectan su calidad; por lo general las alteraciones observadas en estos productos están causadas por el crecimiento de microorganismos. La contaminación microbiana puede traducirse en pérdidas económicas importantes, debido a mermas, reprocesos, mala calidad del producto, etc., por lo que es necesario establecer una serie de consideraciones que permitan mantener el nivel de gérmenes al mínimo posible durante su manipulación e industrialización. Para el control microbiológico de los productos se hace uso de procedimientos de limpieza e higiene soportados por el empleo de agentes limpiadores y desinfectantes, así como de la incorporación de un conservador que sea capaz de inhibir la proliferación microbiana, permitiendo mantener las propiedades del producto a lo largo de toda la cadena distributiva y llegar al consumidor en condiciones óptimas.

**USOS, DOSIS Y MODO DE EMPLEO**

| USOS  | DOSIFICACIONES RECOMENDADAS        | TIEMPO DE CONTACTO | FORMA/FRECUENCIA DE APLICACIÓN                |
|---|------------------------------------|--------------------|---|
| Desinfección de áreas de recepción y procesamiento (paredes, pisos, puertas, etc.)      | 10 mL./ 2.5 litros de mezcla final | 10 min.            | Aspersión, Cepillado / Cada turno de trabajo  |
| Desinfección de mesas, cuchillos, báscula, tinas, tanques, amasadoras planetarias, etc. | 10 mL./ 2.5 litros de mezcla final | 10 min.            | Inmersión, Aspersión/Cada operación de lavado |
| Conservación de coberturas y rellenos cremosos, chantilly, crema pastelera, betún, etc. | 10 mL./ 2.5 litros de mezcla final | N/A                | Adición directa / Cada lote o partida         |
| Sanitización de fruta fresca para cobertura y relleno (fresa, mango, zarzamora, etc.)   | 10 mL./ 2.5 litros de mezcla final | N/A                | Inmersión,, aspersión / Cada lote o partida   |

**NOTA:** Las dosificaciones y tiempos de contacto anteriormente señalados son generales. Se recomienda que cada planta realice sus propias pruebas de laboratorio, o en su defecto, pruebas piloto con una cantidad que sea representativa de la producción industrial, con el fin de optimizar la dosificación de **CITROL-K ULTRA®** ya que esta puede variar dependiendo de las condiciones sanitarias de la Planta

**PRESENTACIONES:** Porrón de 4, 20 y 50 litros. Tambo de 200 litros.