



Desinfectante, bactericida, viricida, fungicida y alguicida.

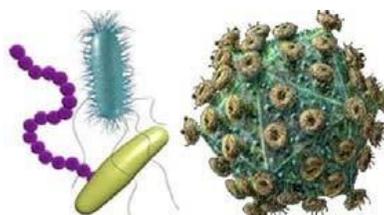
Germicida.

Producto biodegradable, no toxico, no irritante

Ya no se preocupe más por adquirir diversos productos para atacar virus, hongos y bacterias, ahora con el **Rubigen Forte** usted combate toda la gama de gérmenes que afectan su salud.

¿Qué es el Rubigen Forte?

Es un poderoso desinfectante biodegradable, con alto poder bactericida y fungicida, extraído de las semillas de la toronja, naranja, limón y otros cítricos, actuando como antiviral, bactericida, fungicida y alguicida, con propiedades preservantes y antioxidantes.



¿De qué está compuesto este Extracto Cítrico?

Principalmente de ácido cítrico y ascórbico, fracciones de fructosa y glucosa, proteínas, lípidos, entre otros compuestos.

COMPOSICIÓN porcentual (cada 100 ml de Rubigen Forte contiene)

Composición :	Composición porcentual (cada 100ml Rubigen Forte contiene)
Extracto cítrico	60,0%
Ingredientes inertes	20,0%
Vehículo	20,0%
Composición de extracto cítrico	
Acido ascórbico	20,0%
Acido cítrico	15,0%
Fracción de fructosa	12,0%
Fracción de glucosa	7,0%
Proteína	3,5%
Lípidos	1,0%
Compuestos no Nitrogenados	18,0%
Inertes (Glicerina USP)	20,5%
Agua	3,0%
Total	100,0%





ESPECTRO DE ACTIVIDAD DE RUBIGEN FORTE		
Alcaligenes	Emterobacter	Pseudomonas
Flavobacterium	Micrococcus	Steptococcus
Vibrio	Staphilococcus	Salmonella
Escherichia	Bacillus	Brucella
Aspergillus	Pullularia	Cholera

BACTERIAS GRAM NEGATIVAS	
-Proteus Mirabilis ATCC 9921	-Proteus Vulgaris ATCC 8427
-Escherichia Coli	-Salmonella Anatum
-Salmonella Cholerasuis	-Salmonella typhi
-Salmonella Schorimuelleri	-Shigella Dysenteriae
-Pseudomonas Aeruginosa PRD-10	-Salmonella Paratyphy

BACTERIAS GRAM POSITIVAS	
-Staphylococcus Aureus 6538	-Staphylococcus Aureus FDA209
-Staphylococcus Pyogenes	-Staphylococcus Saprophyticus
-Staphylococcus Faecalis	-Streptococcus Agalactiae
-Bacillus Mycoides	-Bacillus Subtilis
-Vibrio Cholerae	-Bordetella Avium
-Listeria Monocytogenes	-Streptococcus Aerogenes
-Streptococcus Suis Seso 2	-Pasteurella Multocida

DERMATOPHYTOS FACULTATIVOS	
-Tricophyton Quseum	-Epidermophyton Foloccosum
-Tricophyton Interdigita ATCC 640	-Candida Albicans
-Tricophyton Rubrum	





VIRUS DE IMPORTANCIA	
-New Castle	-Reovirus
-Influenza Aviar	-Adenovirus
-Influenza A2 Japon	-Rotovirus
-Influenza A2 Aich	-Astrovirus
-Influenza Hong Kong	-Parvovirus
-Parainfluenza Sendal	-Enterovirus
-Herpex Simplex Type 1 y 2	

PRODUCTORA DE AMONIO	
-Proteus Mirabilis	-Proteus Vulgaris
-Brevibacterium Anmonlagenes	

DERMATOFITOS RESIDENTES	
-Staphylococcus Epidermis	-Lipopylic Diptherold Strain
-Cotynebacterium Acnes Anaerobic ATCC 6919	-Mina Polymorpha
-Aerobacter SPP	

HONGOS	
-Aspergillus Niger ATCC OM-640	-Penicillum SPP USDA 6989
-Aspergillus Oryzae ATCC 9102	-Penicillum Roquefort USDA 6339
-Aspergillus Terreus ATCC 10071	-Pullularia Pullulans ATCC 9348
-Pencillum Citrium	-Candida Albicans
Pencillum Funicullosum ATCC 10445	





USOS DE RUBIGEN FORTE

EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA:

1. En desinfección y sanitización de envases, tapas, líneas de producción , tuberías , pisos , paredes , maquinarias, sitios , tolvas, tanques, cisternas , bodegas , vehículos , ropa , equipos , ambientes .
2. Descontaminación y anti-oxidación de quesos.
3. En lavado, desinfección y preservación de granos, trigo, arroz, conservas, enlatados, envasados, embutidos, frutas, verduras, legumbres, carnes, pescados, mariscos.
4. Desinfección efectiva de envases retornables de vidrio.



EN LA INDUSTRIA AVÍCOLA:

Aspersión con gota fina en los hoyos de los nidos.

1. Aspersión con gota gruesa para desinfectar el huevo incubable.
2. Aspersión con gota gruesa de equipo de canastas plásticas, carros de transporte de huevos.
3. Aspersión con gota fina al interior de las casetas con aves reproductoras con el fin de disminuir la carga bacteriana ambiental.
4. Limpieza de zonas de alto tráfico.
5. Canales de evacuación de agua.
6. Área de faenado
7. Aéreas de desechos orgánicos
8. Cámaras de frio, maquinaria en general, hornos.





EN LA INDUSTRIA AVÍCOLA E INCUBADORAS Y NACEDORAS:

1. Nebulización de pisos e interior de maquinas incubadoras con el objeto de reducir drásticamente niveles de contaminación bacteriana.
2. Lavado de paredes, pisos, cuartos de frio, traslado embarque, etc.
3. Tapetes, sanitarios en distintas aéreas.
4. Como desinfectante en toalla sanitaria y/o bandeja en nacedoras desde el día 1al 21 de incubación en periodos de 8 horas.
5. En aéreas sanitarias de entrada y salida de camiones
6. Engorde
7. En agua de bebida con el fin de potabiliza el agua en lugares que la poseen
8. Aspersión con gota fina en el interior de casetas de pollos con problemas respiratorios o de reacción post vacuna con el objeto de abatir niveles de contaminación ambiental
9. Aspersión de material de camas, que se incorpora al piso de la caseta



EN LA INDUSTRIA GANADERA:

1. Desinfección de pesebreras, pisos y muros de galpones de engorde y maternidades
2. Lavado directo al animal por aspersión
3. Al aplicarlo en los dos usos antes mencionados se comprobó que se reduce drásticamente la diarrea infecciosa al desaparecer notoriamente la mosca común.
4. En la aplicación directa al animal se observo una disminución notable de la sarna en ejemplares contagiados, y además no se detectaron nuevos casos. Esta experiencia se realizó en un grupo bovino de 500 cabezas.
5. Aspersión de los animales en vara previo al transporte o faenado final.
6. Lavado de camiones frigoríficos y/o cámaras
7. En el agua de mezcla para emulsión (carne molida)
8. En los canales de evacuación de agua, desodorización ambiental, tratamiento del agua de beber de los animales.





EN LA INDUSTRIA DE CECINAS:

1. Tolvas, líneas de producción embutido mesones de matanza y faenado
2. En la mezcla para hielo para la emulsión
3. Cámaras frigoríficas
4. Áreas de alto tráfico
5. Bandejas e implementos de trabajo
6. Hornos
7. Maquinarias y superficies de contacto en general
8. Canales de evacuación



EN LA INDUSTRIA PESQUERA:

1. En las embarcaciones, para el lavado de las bodegas y en cámaras de enfriamiento
2. En los mesones de matanza y faenado
3. En los equipos de fabricación de conservas
4. Aplicación en carnes ya faenadas a su congelamiento ya que el producto actúa como preservante
5. En la producción de hielo en escamas, y superficies de contacto en general antes y después de su utilización.
6. Bandejas de transporte de filetes y faenado, implementos de corte y faena
7. Canales de evacuación de agua
8. Contenedores frigoríficos
9. Desodorización ambiental.





EN LA AGROINDUSTRIADE EXPORTACIÓN:

1. En el lavado y desinfección de frutas y verduras
2. Como preservante, por su poder antioxidante aumentando el tiempo de vida de anaquel del producto



EN LA INDUSTRIA ALIMENTICIA Y DE BEBIDAS:

- 1- En la desinfección y sanitización de envases, tapas, líneas de producción, tuberías, pisos, paredes, maquinarias, silos, tolvas, tanques, cisternas, bodegas, vehículos, ropa, equipos, ambientes.
- 2- En descontaminación y anti-oxidación de quesos
- 3- En lavado, desinfección y preservación de granos, trigo, arroz, conservas, enlatados, envasados, embutidos, frutas, verduras, legumbres, carnes, pescados y mariscos.
- 4- En la desinfección efectiva de envases de vidrio retornables.
- 5- Torres de enfriamiento





ADEMÁS EN:

Hospitales y laboratorios: Lavado de ropa, material quirúrgico, probetas, envases, equipos, salas quirúrgicas, cuidados intensivos, tópicos, consultorios, pisos, baños.



1- Restaurantes: Pisos, baños, mesas, utensilios, en preparación de comida fresca (ensaladas, frutas), ingredientes perecibles antes de almacenar en frío



2- Supermercados: Exhibición de frutas y verduras, faenado de pescado, hielo para exhibición de pescados y mariscos, área de preparación de alimentos.

3- Clubes y centros de esparcimiento: piscinas, tanques de agua, baños, restaurantes



4- Salones de belleza y gimnasios; tijeras, maquinas, cuchillas, ropas, pisos, equipos.

5. Eliminación de Hongos y Bacterias en Ductos de Aire Acondicionado





VENTAJAS DEL USO DEL RUBIGEN FORTE

- 1- Reemplaza naturalmente con eficacia y economía, entre otros, a los siguientes productos químicos:
 - a. Dióxido de cloro, hipoclorito de sodio, hipoclorito de calcio
 - b. Acido láctico, acido paracético.
 - c. Amonios cuaternarios, espumas cloradas, láctanos. Alcohol
 - d. Detergentes o sanitizantes químicos en general
- 2- Es un producto de origen natural, orgánico y ecológico, que tiene una caducidad de 8 años.
- 3- Actúa por contacto, causando el rompimiento de las membranas celulares de los microorganismos (plasmosis)
- 4- Es seguro no deja residuos contaminantes, es 100% biodegradable y los estudios revelan que no es mutagénico ni carcinogénico.
- 5- Tiene actividad in vitro frente a bacterias y hongos. No es un antibiótico, no crea resistencias.
- 6- Tiene una acción prolongada y una poderosa acción antioxidante
- 7- No corroe ningún equipo, de cualquier material que sea. Es altamente soluble en el agua, y no es afectado por la luz ultravioleta
- 8- Es compatible con los productos de uso habitual en sanidad animal
- 9- Puede ser utilizado en el alimento de los animales hasta el sacrificio. No altera el natural sabor y olor de los alimentos
- 10- Su uso continuo en los alimentos de los animales favorece la reducción del uso de antibióticos y quimo terapéuticos, que pueden dar lugar a la aparición de residuos tóxicos en las carnes de dichos animales.
- 11- Como preservante de carnes y pescado, eliminando todo tipo de bacterias que causan la pérdida de frescura.

12. A diferencia del cloro y otros productos químicos, NO ORIGINA TRIHALOMETANOS, al mezclarse con materia orgánica





Tabla de Dosis por actividad

El siguiente cuadro ilustra el rendimiento de un litro de Rubigen, tomando en consideración la dosis que se utiliza por cada 1 litro de agua.

Tipo de dosis	Dosis de Rubigen	Litros de Agua	Litros de solución por litro de Rubigen
Baja	1.0 ml	1 L	1,000
Media	2.0 ml	1 L	500
Alta	3.0 ml	1 L	333

La siguiente tabla es una referencia del nivel de concentración en que se puede utilizar RUBIGEN Forte. La dosificación definitiva será determinada caso a caso en base al estudio de los requerimientos de cada industria.

Maquinaria, Implementos y Áreas específicas de producción	Dosis por cada 10 Lts de agua	Modo de Empleo
Tratamiento de aguas:		
Hielo o agua de proceso	4 a 8 ml	Agregar al agua
Agua de bebida	0.5 ml	Agregar al agua
Torres y sistemas de enfriamiento	20 ml	Agregar al agua
Aguas residuales o rodadas	30 ml	Agregar al agua
Cisternas y tinacos	8 ml	Agregar al agua
Equipos e Instalaciones:		
Desinfección de instrumental	30 ml	Agregar al agua
Desinfección y lavado de equipos, líneas de producción y proceso, silos, tanques, tinacos, bandas, pipas, tolvas, bodegas, frigoríficos	20 ml	Aspersión por presión, inundación, lavado, sumergido.
Desinfección y lavado de interiores y exteriores de criaderos, bebederos, bandejas, granjas, corrales, galpones, porongos, baldes, camales	20 ml	Aspersión por presión
En tapetes y arcos sanitarios	8 ml	Lavado
En ganadería, Porcicultura y Avicultura:		
Desinfección y lavado de ganado contra virus, hongos y bacteria	30 ml	Aspersión, Nebulización
Desinfección de instrumental quirúrgico	30 ml	Aspersión, Nebulización
Desinfección de ubres	8 ml	Lavado
Desinfección y lavado de cajas de camión y vehículos	20 ml	Lavado a presión





Maquinaria, Implementos y Áreas específicas de producción	Dosis por cada 10 Lts de agua	Modo de Empleo
En ganadería, Porcicultura y Avicultura:		
En el agua destinada para el enhielado y empaquetado	10 ml	Agregar al agua
Desinfectar carnes, pollo, huevo, etc.	10 ml	Agregar al agua
Agua en proceso de alimentos para evitar hongos, bacterias.	10 ml	Agregar al agua
Desinfección de hoyos de los nidos al atardecer cuando en simultáneo se suban las perchas	10 ml	Aspersión, Nebulización
En la Industria de Embutidos:		
Desinfección y lavado de equipos, líneas de producción y proceso, silos, tanques, tinacos, pipas, tolvas, bodegas, cisternas, cámaras de refrigeración, frigoríficos	10 ml	Aspersión por presión, inundación, lavado, sumergido
Preparación de la mezcla	3 ml/10 kg	Se aplica a la masa mezclando uniformemente





FICHA TECNICA

Sección 1: Identificación del Producto y del Proveedor

Nombre del Producto: **RUBIGEN Forte®**

Fabricante: **NAVALEC SA de C.V**

Distribuidor:

RFC: NAV 910918B91

E-Mail : rdiaz@navalec.com

Sección 2: Composición/Ingredientes

Tipo de Producto: Desinfectante Natural en Solución
Bactericida, Viricida, Fungicida y Alguicida
Limpiador / Satinizante

Ingrediente Activo: Ácido Ascórbico (Vitamina C) / Ácido Cítrico

Nombre Químico:

- a) Ácido Ascórbico 3 – oxo – L – gulofuranolactona
- b) Ácido Cítrico Ácido (2-hidroxi)- 1,2,3 – propanotricarboxílico

Concentración: Composición Porcentual (cada 100 ml **Rubigen Forte®** contiene):

Extractos Cítricos 60,0 %

Ingredientes Inertes 20,0 %

Vehículo 20,0 %

Total 100,0 %





DESCRIPCIÓN FISCO QUÍMICA	
Punto de ebullición	125 Celsius
Peso molecular	89
Apariencia	Líquido viscoso
Color	Amarillo limón
Gravedad especifica	1.16 (25°C)
PH	2.5 A 3.0 AL 4% de solución (25°C)
DL 50	7 gr./kg de peso
Disuelto en agua su pH es	6.5 a 7.0 neutro





DATOS FISICOS	
pH diluido en agua	Neutro
pH en forma pura	2.5 a 3.0 a 4% de solución
Punto de ebullición	125 C.
Presión de vapor	N/A
Gravedad especifica	1
Punto de fusión	N/A
Soluble en agua	
Densidad de vapor	1:1
Punto de evaporación	N/A
Apariencia y olor	Líquido viscoso y sin olores

DATOS DE PELIGRO DE EXPLOSIÓN Y FUEGO	
Punto de inflamación	180°C.
Limites inflamables	N/A
LEL	N/A
UEL	N/A
Medios de extinguir	N/A
Procedimientos especiales de extinguir incendio	N/A
Peligros de fuego y explosión inusual	N/A

DATOS DE REACTIVIDAD	
Estabilidad	100% estable
Condiciones para evitar	Luz directa
Incompatibilidad (metales que evitar)	Productos anionicos al 15% o más
Peligro de descomposición y residuos	Ninguno
Peligro de polimerización	No ocurrirá

(RESOLUCIÓN SESMA 008786 DEL 9 DE ABRIL DEL 2002)

SECCIÓN 3: Identificación de Riesgos y primeros Auxilios

PRECAUCIONES DE SEGURIDAD PARA USO

- ▶ En caso de derrame del producto, lavar el piso para no dejar la superficie resbaladiza
- ▶ Método de desecho: Por sistema normal de drenaje
- ▶ Para manejo y almacenaje; temperatura normal y se recomienda protección de ojos para evitar un posible contacto directo con el producto en forma pura.





DATOS DE PELIGRO PARA LA SALUD

Rutas de entrada

- ▲ Inhalación: N/A
- ▲ Piel: N/A
- ▲ Ingestión: No existe la posibilidad de ingestión accidental, por su sabor amargo, en caso de ocurrir una ingestión de más de 300 ml del producto sin diluir, se debe ingerir agua en abundancia y consultar al médico.

Peligros de Salud (agudo y crónico)

- ▲ Agudo: N/A
- ▲ Crónica: N/A

Carcinogénico

- ▲ NTP: N/A
- ▲ Larc monogramas: N/A, regulado por Osha: N/A
- ▲ Signos y síntomas de exposición: Ninguno.
- ▲ Condiciones médicas agravadas por la exposición. N/A
- ▲ Precauciones de primeros auxilios; en caso de contacto directo con los ojos de producto sin diluir, se debe enjuagar inmediatamente con abundante agua por varios minutos y consultar al médico.

Medidas de control

- ▲ Protección respiratoria (especificar tipo): Ninguno
- ▲ Requerimientos de ventilación: Ninguno
- ▲ Guantes protectores: Ninguno
- ▲ Protección para ojos: Ninguno
- ▲ Otras protecciones: Ninguno
- ▲ Practica de trabajo higiénico: Lavar y enjuagar manos con agua y jabón.

