

**FICHA TÉCNICA****NOMBRE COMERCIAL: SUPRIMIX®** (Número de Autorización: A-7704-010)**FORMA FÍSICA:** POLVO (Aditivo)**ESPECIE DE DESTINO:** Porcinos, aves: reproductoras, postura, engorda y pavos, bovinos, ovinos, caprinos, equinos y lepóridos (conejos).**FORMULA.**

Cada 1000 g. de **SUPRIMIX®**, contienen:  
Ácido propiónico estabilizado y buferado\*  
concentración no menor a 20%  
Excipiente (cascarilla de arroz), c.b.p. 100%

(Expresado como: \*Acidez total  $\geq$  20%)**DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO.**

**SUPRIMIX®**, inhibidor de microorganismos (hongos, levaduras y bacterias) en materias primas, premezclas y alimentos destinados al consumo animal. Poder fungicida y microbicida, excelente difusión, liberación paulatina y constante en el sustrato o alimento balanceado.

En las explotaciones pecuarias es imprescindible prevenir y preservar los alimentos balanceados de la contaminación fúngica y microbiana mediante la aplicación sistemática de productos que inhiben su desarrollo, y en el caso de hongos de la consecuente producción de micotoxinas.

La cantidad y composición de los agentes inhibidores (ácidos orgánicos) debe estar bien equilibrada para impedir o mermar el crecimiento fúngico y microbiano con la cantidad necesaria de producto. **SUPRIMIX®**, está diseñado para ofrecer la máxima protección al menor costo (sin equipos dosificadores) en periodos cortos de almacenaje.



**LA PRESENCIA DE HONGOS Y (O) BACTERIAS EN EL ALIMENTO SIGNIFICA  
PROBLEMAS AÚN AL CORTO PLAZO**



<b>ALIMENTO:</b>	<b>INDIVIDUO:</b>
<b>MICROORGANISMOS CONSUMIDORES</b>	<b>DESAFÍOS POR CARGAS DE</b>
<b>DISMINUCIÓN DE % NUTRIENTES</b>	<b>MICROORGANISMOS OPORTUNISTAS</b>
<b>CAMBIOS ORGANOLÉPTICOS</b>	<b>RECHAZO EN EL CONSUMO</b>
<b>PRESENCIA DE MICOTOXINAS</b>	<b>CONVERSIÓN DEFICIENTE</b>
<b>MENOR VIDA DE ALMACÉN</b>	<b>PROBLEMAS GASTROINTESTINALES</b>
<b>ALIMENTO APELMAZADO/CALIENTE</b>	<b>INMUNODEPRESIÓN</b>
<b>RECLAMOS / DEVOLUCIONES</b>	<b>AUMENTO DE MORBILIDAD/MORTALIDAD</b>
<b>AUMENTO EN COSTO(\$) DE PRODUCCIÓN</b>	<b>USO DE ANTIBIÓTICOS (\$)</b>

\*PREVENIR SIEMPRE SERÁ MÁS EFICIENTE QUE EL CURAR.

**FICHA TÉCNICA**

**SUPRIMIX® está diseñado para ser parte importante en la solución de problemas ocasionados por microorganismos en el alimento (hongos y bacterias), los saprófitos compiten y aprovechan las fuentes calóricas, proteínicas, vitamínicas y minerales, que al llegar al plato o comedero; representan desafíos inmunológicos para el animal en producción por la cantidad de oportunistas potencialmente patógenos en el alimento, la subsecuente generación de toxinas agrava el desafío.**

**Ignorar la presencia de microorganismos en la materia prima o el alimento no es sinónimo de ausencia del daño a la calidad del alimento, o ausencia del potencial que éstos tienen para causar enfermedad o mermas en las diferentes etapas productivas de la especie animal de interés.**

El ácido propiónico es uno de los ácidos orgánicos más activos contra microorganismos (hongos y bacterias), propiedad comprobada y que resulta mayor en comparación a sales o bases minerales: propionato de calcio, propionato de sodio y otras comúnmente empleadas como polvos inhibidores de hongos. También es conocido que su empleo en forma líquida y libre (como ácido sin disociar) está limitado por sus inconvenientes como: requerir un sistema aspersor para adición, su acción corrosiva, un mayor riesgo en el uso y manejo.

**SUPRIMIX®**, está hecho a base de ácido propiónico (punto de ebullición  $>140^{\circ}\text{C}$ ) y propionato de amonio (punto de ebullición  $>110^{\circ}\text{C}$ ) en una forma polvo mucho más manejable y con el poder (de choque) esperado para una acción inmediata y a un cierto periodo de almacenamiento. El propionato de amonio le confiere una acción progresiva y un balance de pH, además de que su acción microbicida o fungicida se equipara a la del propiónico mismo. El resultado es un producto inhibidor de hongos y bacterias que conserva las propiedades del ácido propiónico con alto poder fungicida y microbicida y en acción segunda fungistática y bacteriostática. Excelente difusión en la mezcla del alimento terminado. Liberación paulatina y constante de los componentes activos en el pienso. Ideal para añadirse en el alimento balanceado de todas las especies.

**SUPRIMIX®**, disminuye los riegos de manejo, aplicación.

**CUADRO COMPARATIVO**

<b>SUPRIMIX®</b>	<b>ÁCIDO PROPIÓNICO</b> (FÓRMULAS PURAS)
Riesgo de corrosión disminuido	Corrosividad inherente
Olor ácido débil	Olor ácido agresivo, irritante
Se difunde en el sustrato	Se difunde en el sustrato
*Poder fungicida y microbicida	Poder fungicida y microbicida
Riesgo disminuido de manejo	Mayor riesgo de manejo (implementos)
pH $\approx$ 5	pH 2 – 2.8
(*Acción 2ª fungistática y bacteriostática)	

## FICHA TÉCNICA

## DOSIFICACIÓN

% Humedad del Sustrato	kg / ton
9-12	2
12-14	2-2.5
14-16	2.5-3
> 16	3-4

\*Dosis mayores a 4kg/ton son posibles a criterio del especialista en nutrición o la planta elaboradora de alimento.

**SUPRIMIX®** es un producto que puede adicionarse a lo largo de todas las etapas productivas, sin problema de residuos en el ambiente o en los animales destinados para el consumo humano. Sin problemas de compatibilidad con otros ingredientes o principios activos que se encuentren en el alimento terminado.

Producto de primera elección para contribuir en la disminución del uso indiscriminado de antibióticos, y la generación de microorganismos multirresistentes.

**PRESENTACIÓN:** Bolsas de polietileno y/o papel multicapas de 5kg y 25 kg.

Mantenga el producto a la sombra, en el envase original, bien cerrado y fuera del alcance de los niños y animales de compañía, lejos de alimentos, bebidas y piensos.

Tiempo de vida en almacenamiento: física y químicamente estable por 1 año si se almacena en el recipiente original, sin abrir y en climas templados.

**Propiedades fisicoquímicas.**

Aspecto	POLVO (sólido húmedo)
Olor	Aromático, ácido, característico.
Solubilidad al agua:	Miscible (únicamente el principio activo)
Color	Café (y sus tonalidades)
pH	≈ 5
Porcentaje de ácidos totales	≥ 20%
Punto de congelación	< 0 °C
Propiedades explosivas	No apreciable

Hecho en México bajo Sistema de Gestión de Calidad ISO 9001:2015 y BPM – SADER, por PAFFA® S.A. de C.V.