

BACTERICIDA FUNGICIDA LIMPIADOR DESENGRASANTE



Es un desinfectante, limpiador-desengrasante de superficies, equipos y utensilios para la industria alimentaria. Formulación no perfumada de baja alcalinidad y actividad biocida en todo tipo de aguas. Permite su utilización sobre todo tipo de superficies en el ámbito alimentario.

AUTORIZADO PARA USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA por personal profesional, N.Reg D.G.S.P. y C: 21-20/40-02984-HA.

Consulte disponibilidad y formatos en nuestra tarifa vigente

Campos de empleo

Apto para su uso en Industria alimentaria. Tipo de aplicación: Desinfección de contacto: superficies y equipos por pulverización con pulverizador de gatillo o pulverizador electrostático con capacidad hasta un litro, bayeta, fregona, inmersión o recirculación con el producto diluido con agua, respetando los tiempos de contacto.

Forma de uso

Antes de usar el producto léase detenidamente la etiqueta. Aplicación por personal profesional. Utilizar en disolución acuosa al 30-50%. Dejar actuar las soluciones del producto en contacto con las superficies al menos 5 minutos. Evitar el contacto con las superficies tratadas o expuestas. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinarias o utensilios que sean manipulados en los locales o instalaciones tratadas previamente con el mencionado producto no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Para ello, deberán aclararse debidamente con agua de consumo las superficies tratadas o expuestas que vayan a estar en contacto con los alimentos, antes de su utilización.

Propiedades

Su efecto inhibitor del desarrollo microbiano proporciona, a su vez, una eficaz acción desodorante, ya que impide la formación de malos olores producidos por descomposición, putrefacción y fermentación. Proporciona desinfección y desengrase en frío a la dosis de uso, de fácil enjuague no deja olores ni sabores residuales.

Cumple las Norma UNE-EN 13697 en condiciones sucias. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de superficie no porosa para la evaluación de la actividad bactericida y fungicida de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en la colectividad. Posee actividad actividad bactericida al 20% v/v con 5 min. de contacto a 22,6C en condiciones sucias para fines específicos con los microorganismos de ensayo salmonella typhimurium y Listeria monocytogenes.

Características

Aspecto físico: Líquido azul oscuro.
Densidad: 1,03 g/ml aprox.
pH (al 1%): 10,5 aprox.

Contiene :
Cloruro de bencil C12-16
alquildimetil amonio..... 2,5 %
Monoetanolamina.....8%
Disolventes y excipientes csp100 %.

Precauciones

PELIGRO. Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves. Puede irritar las vías respiratorias. Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos duraderos. Composición comunicada al Servicio Nacional de Toxicología. En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Teléfono 915 620 420.

Notas

Aplicación por personal profesional.
Consérvese el recipiente bien cerrado y en lugar fresco.
Fichas de seguridad a disposición de los usuarios profesionales.

DISARP, S.A.

Nuevo acceso playa Daimús, 22
46710 - Daimús (Valencia)
Tel: 962819484 - Fax: 962819641
www.disarp.com - blogdisarp.com



EMPRESA CERTIFICADA POR BUREAU
VERITAS CERTIFICATION EN LAS NORMAS
ISO 9001:2015 E ISO 14001:2015

Fecha Impresión: 21/01/2022
Fecha revisión: 01/12/2021