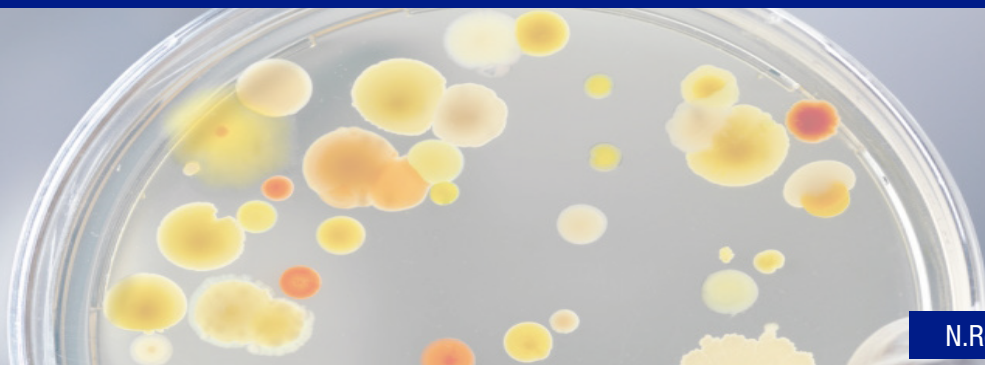




DESINFECTANTE



N.Reg D.G.S.P.: 18-20-06260-HA

DESINFECTANTE CLORADO NO ESPUMANTE PARA CIRCUITOS CIP, LAVAVADO DE CAJAS Y ENVASES EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

- ✓ Autorizado para uso en la Industria alimentaria. Desinfectante clorado no espumante de elevada alcalinidad. Desinfección de contacto: superficies y equipos, mediante pulverización, circulación o inmersión, sistemas CIP y máquinas automáticas.
- ✓ Su formulación proporciona diluciones acuosas que carecen de espuma, de elevado poder desengrasante y desinfectante con aguas de aporte de media y elevada dureza.
- ✓ Amplio espectro desinfectante, desengrasa y desinfecta en una sola aplicación con efectos blanqueantes y desodorizantes. Aplicable sobre todo tipo de superficies y objetos resistentes a productos clorados.
- ✓ Recomendado para limpiar y desinfectar en la industria cervecera, láctea, de bebidas, etc. (circuitos, llenadoras, depósitos, dosificadores) así como en las explotaciones ganaderas para la limpieza y desinfección de tanques, circuitos, equipos de ordeño y en general para limpiezas enérgicas donde se requiera una ausencia total de espuma.

MODO DE EMPLEO:

Aplicación por personal profesional. Utilizar CITRON CLOR HA en disolución acuosa desde el 1%, dependiendo del tipo, cantidad de suciedad y método de aplicación requerido. Dejar actuar las soluciones del producto en contacto con las superficies al menos 5 minutos y aclarar con agua de consumo hasta eliminar el producto (pH neutro). No mezclar con productos químicos. NO UTILIZAR SOBRE ELEMENTOS DE ALUMINIO O SUPERFICIES GALVANIZADAS.

MÉTODO DE VALORACIÓN:

VALORACIÓN VOLUMÉTRICA.

REACTIVOS:

- ✓ Fenoltaleína
- ✓ Ácido Clorhídrico (HCl) 0,1N
- ✓ Tiosulfato Sódico 0.1N
- ✓ Agua destilada

DETERMINACIÓN:

1. Tomar una muestra de 10 ml.
2. Añadir una pequeña cantidad de agua destilada.
3. Añadir 10 mL de Tiosulfato Sódico 0.1N
3. Añadir 3-4 gotas de Fenoltaleína (se pondrá de color rosado).
4. Valorar con HCl 0.1N hasta desaparición del color rosado.

CÁLCULOS:

% CITRON CLOR HA (p/p) = ml consumidos de HCl 0,1N x 0,556

ENSAYOS DE EFICACIA:

Actividad bactericida: UNE EN 13697:2001 cond. sucias, uso al 1% v/v en agua dura v/v después de 5 minutos de contacto a 22,6° C para las cepas de referencia: Escherichia coli, Enterococcus hirae, Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus.



INFORMACIÓN TÉCNICA

Aspecto físico: Líquido viscoso amarillento
Densidad: 1,2 g/ml aprox.
pH (al 1%): 12 aprox.

COMPOSICIÓN

Hipoclorito sódico (cloro activo)4,50%,
Hidróxido potásico.....10,00%
Excipientes c.s.p.100%.

GARANTÍA DE CALIDAD

Este producto ha sido fabricado en España por DISARP, S.A., empresa certificada por BUREAU VERITAS CERTIFICATION ISO 9001/ISO 14001.

CLASIFICACIÓN CLP

PELIGRO. Puede ser corrosivo para los metales. Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves. Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos. Información sobre manipulación segura y eliminación del producto disponible en la ficha de datos de seguridad.



Fecha de revisión: 19/04/2024