

BACTERI-FUN

BACTERICIDA DE USO PROFESIONAL EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

Bactericida: Basado en amonios cuaternarios especialmente indicado para la desinfección por contacto: Superficies y equipos de uso en la Industria Alimentaria. Aplicación por personal profesional.

PROPIEDADES:

- Contiene derivados de amonio cuaternario, muy eficaces en el control y desinfección de todo tipo de superficies.
- Debido a su carácter catiónico, es muy eficaz contra todo tipo de suciedad, lo que permite conseguir una limpieza y desinfección adecuada donde se necesite.
- Actúa sobre los microorganismos causantes de los procesos de fermentación y putrefacción, por lo que su empleo permite destruir los procesos causantes de malos olores, facilitando el mantenimiento de las superficies, locales y equipos donde se aplica en perfecto estado de limpieza e higiene.
- Su gran poder humectante le permite llegar a todos los lugares, ejerciendo una acción residual, que garantiza una desinfección completa.
- Es soluble en cualquier proporción de agua y su efectividad no se ve afectada por un cambio en la dureza de las mismas.
- Producto probado en laboratorio independiente, cumpliendo la Norma UNE-EN 13697 frente a 4 microorganismos de ensayo.

CARACTERÍSTICAS FISICO/QUÍMICAS:

- Aspecto*: Líquido transparente.
- Color*: Amarillo.
- Densidad a 20°C*: 0.980 ± 0.020 g/ml.
- pH*: 8.5 ± 0.5 .
- Solubilidad.....: Total en agua.
- Rº D.G.S.A.S.L.....: 18-20-05755-HA.

* Especificaciones de calidad.

MODO DE EMPLEO:

MODO DE EMPLEO, INCLUYENDO PLAZO DE SEGURIDAD Y DEMÁS INSTRUCCIONES PRECISAS PARA SU CORRECTA UTILIZACIÓN Y ETIQUETADO: Antes de usar el producto léase detenidamente la etiqueta. Cumple la Norma UNE-EN 13697 en condiciones limpias. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de superficie no porosa para la evaluación de la actividad bactericida de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en colectividad. La aplicación del producto en la industria alimentaria para uso en desinfección de contacto: superficies y equipos, habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos. Modo de empleo desinfección de contacto: superficies y equipos, mediante fregona, inmersión o pulverización con el producto diluido en agua, respetando los

tiempos de contacto. Antes de la aplicación del producto deberá realizarse una limpieza en profundidad. Emplear diluciones al 1% en agua, manteniendo un tiempo de contacto de 5 minutos sobre la superficie. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinarias o utensilios que sean manipulados en las superficies, los locales o instalaciones tratadas o expuestas previamente al mencionado producto no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Para ello, deberán acalarse debidamente con agua de consumo las partes o superficies tratadas o expuestas antes de su utilización. Evitar el contacto con superficies tratadas o expuestas. No mezclar con otros productos químicos. Incompatible con materia orgánica, detergentes aniónicos, derivados amoniacales e hipocloritos. Incompatible con cromo, plomo, aluminio, estaño, cinc y sus aleaciones (bronce, latón, etc.). Se deberá realizar una prueba previa al tratamiento para verificar la compatibilidad del producto con los materiales. Cumple la norma UNE-EN 13697 en condiciones limpias: Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de superficie no porosa para la evaluación de la actividad bactericida de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimentarios y en la Industria Alimentaria. Los envases vacíos deberán gestionarse de acuerdo a sus características de peligrosidad y de conformidad con la normativa vigente a través de gestores de residuos autorizados.

APLICACIONES:

APLICACIONES Y USOS AUTORIZADOS: Desinfectante basado en amonios cuaternarios especialmente indicado para la desinfección por contacto: Superficies y equipos de uso en la Industria Alimentaria. Aplicación exclusivamente por personal especializado. La información y recomendaciones que proporcionamos, están basadas en nuestra Investigación y experiencia y consideramos que son correctas. Dado que la aplicación de los productos por parte de nuestros Clientes está fuera de nuestro control no podemos asumir responsabilidades derivadas de un mal uso de nuestros productos.