

BACTERICIDA DE USO EN LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

DESCRIPCION DEL PRODUCTO:

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.

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.: 10-20-05755-HA.

* Especificaciones de calidad.

MODO DE EMPLEO:

"A fin de evitar riesgos para las personas y el medio ambiente siga las instrucciones de uso". Antes de usar el producto, léase detenidamente la etiqueta.

Modo de empleo desinfección de contacto: Pulverización e inmersión con producto diluido en agua. Antes de la aplicación de este producto, deberá realizarse una limpieza en profundidad. Emplear diluciones al 2% en agua, manteniendo un tiempo de contacto de 5 minutos sobre la superficie.

La aplicación del producto en la Industria Alimentaria para uso en desinfección de contacto: superficies y de equipos, habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos.

Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinaria y/o utensilios que sean manipulados en los locales o instalaciones tratadas previamente con el mencionado producto no contenga residuos de ninguno de sus componentes. Para ello, deberá aclararse debidamente con agua potable las partes tratadas antes de su utilización.

No deberá mezclarse con ningún otro producto químico.

Ventílese adecuadamente antes de entrar en el recinto. Incompatible con sustancias aniónicas y agentes oxidantes.

Cumple la norma UNE-EN 13697 en condiciones limpias: Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de superficies no porosas para la evaluación de la actividad bactericida de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimentarios, en la industria, en el hogar y en la colectividad.

PRECAUCIONES:

PELIGRO: INDICACIONES DE PELIGRO: H314: Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves. H400: Muy tóxico para los organismos acuáticos.

CONSEJOS DE PRUDENCIA: P102+P405: Mantener fuera del alcance de los niños. Guardar bajo llave.

P260: No respirar el polvo/el humo/el gas/la niebla/los vapores/el aerosol. P280+P264: Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección. Lavarse las manos concienzudamente tras la manipulación. P363: Lavar las prendas contaminadas antes de volver a usarlas. P273: Evitar su liberación al medio ambiente. P391: Recoger el vertido. P501: Elimínese el contenido y/o su recipiente de acuerdo con la normativa sobre residuos peligrosos.

RECOMENDACIONES PARA CASOS DE INTOXICACION O ACCIDENTE: La intoxicación puede provocar: De irritación a quemadura cáustica de ojos, piel, mucosas, tracto respiratorio y gastrointestinal. Acidosis metabólica, depresión del SNC, daño hepático y edema pulmonar. Primeros auxilios: Retire a la persona de la zona contaminada. Quite la ropa manchada o salpicada. Lave los ojos con abundante agua al menos durante 15 minutos. No olvide retirar las lentillas. Lave la piel con abundante agua y jabón, sin frotar. No administrar nada por vía oral. En caso de ingestión, NO provoque el vómito. Mantenga al paciente en reposo. Conserve la temperatura corporal. Controle la respiración. Si fuera necesario, respiración artificial. Si la persona está inconsciente, acuéstela de lado con la cabeza más baja que el resto del cuerpo y las rodillas semiflexionadas. Traslade al intoxicado a un centro hospitalario, y siempre que sea posible lleve la etiqueta o el envase. **NO DEJE SOLO AL INTOXICADO EN NINGUN CASO.**

Consejos terapéuticos para médicos y personal sanitario: En caso de ingestión, valorar la realización de endoscopia. Contraindicación: Jarabe de Ipecacuana. Tratamiento sintomático. **EN CASO DE ACCIDENTE CONSULTAR AL SERVICIO MÉDICO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA, Telefono 915620420. Rº D.G.S.A.S.L.: 10-20-05755-HA.**

APLICACIONES:

- Se utiliza en la desinfección de contacto de superficies, utensilios y equipos relacionados con la Industria Alimentaria.
- De gran utilidad en la limpieza y desinfección de suelos, paredes, techos de mataderos, salas de despiece, almacenes, secaderos de embutidos, fábricas de ahumados, medios de transporte, etc de instalaciones relacionadas con la Industria Alimentaria.
- Producto de alto rendimiento que permite cumplir con las estrictas normas de limpieza y desinfección de programas de higiene de todo tipo de Industrias Alimentarias.

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.