



## DESINFECTANTE CLB

DD 4114

Desinfectante en base a amonio cuaternario, con gran espectro de actividad bactericida, fungicida y virucida. Homologado para la industria alimentaria con nº de registro 20-20/40/90-10356-HA.

### APLICACIONES



- Desinfección de superficies y equipos en la industria agroalimentaria (programas APPCC), en todo tipo de establecimientos que manipulan, procesan o almacenan alimentos: industrias cárnicas, lácteas, bebidas, conservas, frigoríficas, restaurantes, etc.
- Desinfección de superficies y vehículos del sector logístico alimentaria (cámaras frigoríficas, vehículos frigoríficos y de reparto).
- Desinfección de superficies, equipos y utensilios en locales de procesamiento y venta de alimentos (caterings, tiendas y grandes superficies).
- Desinfección de superficies, equipos y utensilios en hostelería.
- Desinfección de superficies, equipos y utensilios en cocinas y comedores de colectividades (centros educativos, residencias)
- Desinfección de suministros de la industria auxiliar alimentaria (envases, palets, cisternas, equipos, mesas, utensilios).

### MODO DE EMPLEO

Aplicación del producto en ausencia de alimentos. Antes de la aplicación del producto deberá realizarse una limpieza en profundidad. Aplicar según la dilución recomendada (ver dosificación) mediante pulverización, inmersión, lavado manual o mecánico con el producto diluido en agua sobre las superficies y/o equipos. Aclarado posterior con agua de consumo las partes o superficies tratadas o expuestas antes de su utilización.

### DOSIFICACIÓN

ACTIVIDAD	NORMA	MICROORGANISMOS	DOSIS	TIEMPO DE CONTACTO
Bactericida	UNE EN 13697 cond. limpias	<i>E.coli</i> , <i>Ps.aeruginosa</i> , <i>S.aureus</i> , <i>E. faecalis</i>	1%	5 min
	UNE EN 13697 cond. sucias	<i>Listeria monocytogenes</i> , <i>Salmonella typhimurium</i>	1%	5 min
Fungicida	UNE EN 13697 cond. limpias	<i>Candida albicans</i> , <i>Aspergillus niger</i>	2,5%	15 min
Virucida	EN 14476 cond. limpias	<i>Poliovirus tipo 1</i> , <i>Adenovirus tipo 5</i> , <i>Norovirus murino</i>	2%	5 min

## Triple actividad desinfectante

### BENEFICIOS

- ✓ **Eficacia biocida** frente a los siguientes microorganismos en condiciones limpias bajo las normas: UNE EN 13697: *E. coli*, *Ps. aeruginosa*, *Staphylococcus aureus*, *E. hiriae*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella typhimurium*, *Candida albicans* y *Aspergillus niger*. EN 14476: *Poliovirus*, *Adenovirus* y *Norovirus*.
- ✓ **Programas APPCC**: desinfectante de superficies, equipos y utensilios con registro HA
- ✓ **Producto virucida** autorizado por el Ministerio de Sanidad para uso en la industria alimentaria TP4 (desinfección de materiales y equipos en contacto con alimentos/piensos, industria alimentaria)
- ✓ **Recomendado para** protocolos para la prevención y control de la transmisión del **Coronavirus**
- ✓ **Otras ventajas**: no requiere carnet de aplicador

INDUSTRIA ALIMENTARIA

DÓNDE

CÓMO

CUÁNTO