



# DETERGENTE DESINFECTANTE ALCALINO

DD 493

Desinfectante de gran eficacia microbica (bactericida y fungicida) y poder detergente - desengrasante. Homologado HA para industria alimentaria, nº registro XX-20/40-06838 HA.



## APLICACIONES

- Desinfección en la industria agroalimentaria (programas APPCC), en todo tipo de establecimientos que manipulan, procesan o almacenan alimentos: industrias cárnicas, lácteas, bebidas, conserveras, frigoríficas, restaurantes, etc.
- Limpieza y desinfección de palets, envases, cisternas, maquinaria, mesas, etc., en general utensilios y superficies en contacto con alimentos.

## MODO DE EMPLEO

La aplicación del producto en la Industria Alimentaria para uso en desinfección de contacto, 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 con el producto no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Para ello deberán aclararse debidamente con agua las partes tratadas antes de su utilización. El producto se aplicará diluido con agua aplicándose mediante pulverización, lavado o inmersión de las superficies a desinfectar. Recomendamos un tiempo de contacto de al menos 5 minutos (bactericida), 15 minutos (fungicida) para una correcta desinfección, aclarando a continuación con abundante agua para eliminar los residuos.

## DOSIFICACIÓN

Dosificar en función de la problemática y suciedad existente: dosificaciones orientativas según test de eficacia UNE-EN 13697: 2%. Para suciedades persistentes aumentar la dosificación.

## Alta desinfección

### BENEFICIOS

- ✓ **Limpiador y desinfectante** en un solo producto y efectivo a bajas concentraciones
- ✓ **Eficacia probada:** con actividad bactericida y fungicida en condiciones sucias (UNE 13697), activo frente a E. Coli, Ps. Aeruginosa, Staphylococcus aureus, E. hiriae, Listeria monocytogenes, Salmonella typhimurium, Capilobacter jejuni, Candida albicans, Aspergillus niger, Legionella pneumophila y frente a ciertos virus
- ✓ **Programas APPCC:** limpiador desinfectante de superficies, equipos y utensilios con registro HA
- ✓ **Otras ventajas:** buena espumación en paramentos verticales, homologado como desinfectante de uso en industria alimentaria y no requiere carnet de aplicador.

**INDUSTRIA ALIMENTARIA. HOTELES. RESIDENCIAS DE ANCIANOS. EMPRESAS DE LIMPIEZA. CENTROS DEPORTIVOS.**

DÓNDE

CÓMO

CUÁNTO