

Detergente desinfectante - Neutro.
Propiedades:

Limpia y desinfecta. Elimina los microorganismos patógenos. Proporciona un elevado nivel higiénico. Elimina olores desagradables.

Modo empleo:

SUELOS Y SUPERFICIES LAVABLES. Dosificar 2-5% de producto en agua. Fregar del modo habitual. Dejar actuar y aclarar con agua. Eficacia desinfectante. Producto diluido en agua al 5%. Tiempo de contacto: 5 minutos.



Formatos
ventas:

5 l

Aplicaciones:
Indicado para:

Suelos y superficies lavables. Terrazo, mármol, cerámica, baldosas y similares. PVC, caucho y también linoleum.

Establecimientos:

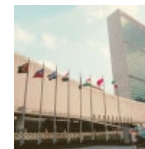
Industria alimentaria. Cocinas profesionales. Restauración. Catering. Bares y cafeterías. Hoteles. Oficinas. Centros comerciales. Centros sanitarios. Centros educativos. Instalaciones deportivas. En general, todo tipo de establecimientos gestionados con c

Dosis:


Industria alimentaria



Centros sanitarios



Centros. Institucional



50 ml/l



50 ml/l



50 ml/l



50 ml/l



50 ml/l



50 ml/l

Propiedades físicas y químicas:

Aspecto:	Líquido transparente
Color:	Incoloro
Olor:	Característico
Densidad:	1,00+-0,01
pH:	7

Acreditaciones:

Composición cualitativa:

Composición: Cloruro de alquil dimetil bencilamonio 4,3%. Disolventes. Excipientes c.s.p. 100%.

Registros:

Grecia

Información orientativa con fines comerciales. Atenerse a las indicaciones de la etiqueta y de la Ficha de Seguridad para el manejo y empleo del producto. Contactar con nuestro Departamento Técnico para resolver posibles dudas.

Detergente desinfectante - Neutro.

ANTES DE USAR EL PRODUCTO, LÉASE DETENIDAMENTE LA ETIQUETA. A fin de evitar riesgos para las personas y el medio ambiente siga las instrucciones de uso. Cumple la norma UNE-EN 1276 en condiciones limpias. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativos de suspensión para la evaluación de la actividad bactericida de los antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en la colectividad. 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 contengan 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. Incompatible con agentes oxidantes, materiales alcalinos y productos inflamables. Modo de empleo desinfección de contacto: pulverización y fregado manual con producto previamente diluido en agua al 1-5 %. Tiempo de contacto: 5 minutos. Antes de la aplicación de este producto deberá realizarse una limpieza en profundidad. Ventilarse adecuadamente antes de entrar en el recinto. Aplicación por personal profesional. La intoxicación puede provocar: . Irritación de ojos, piel, mucosas, tracto respiratorio y gastrointestinal. 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 y 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. Si es necesario, traslade al intoxicado a un centro sanitario, y siempre que sea posible lleve la etiqueta o el envase. NO DEJE SOLO AL INTOXICADO EN NINGÚN CASO. Consejos Terapéuticos para Médicos y Personal Sanitario: . En caso de ingestión, descontaminación digestiva según el estado de conciencia. Tratamiento sintomático y de soporte. Contraindicación: Jarabe de Ipecacuana.

Información adicional:

ENSAYOS DE EFICACIA DE PRODUCTOS DESINFECTANTES: Determinación de la actividad bactericida básica de antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en colectividad (norma UNE-EN 1276). De conformidad con la norma UNE-EN 1276, el producto, a la concentración del 5% posee actividad bactericida después de 5 minutos a 20 °C (solución acuosa de albúmina 0,3 g/l) para las cepas especificadas a continuación: Pseudomonas aeruginosa, Staphylococcus aureus, Escherichia coli y Enterococcus hirae