

Detergente desinfectante

Descripción

Suma Bac D10 es un detergente desinfectante para la limpieza y desinfección en un solo paso de todas las superficies en establecimientos donde se prepare / manipule comida.

Propiedades

Suma Bac D10 es un detergente desinfectante líquido, que limpia y desinfecta todas las superficies en un solo paso. El producto es adecuado para todas las superficies en establecimientos donde se prepare / manipule comida. La combinación equilibrada de amonios cuaternarios y secuestrantes hace que el producto sea muy efectivo frente a una amplia gama de microorganismos en todo tipo de aguas. La fórmula también contiene tensioactivos, que hacen el producto adecuado para la limpieza y desinfección en un solo paso.

Beneficios

- Un solo producto para limpiar / desinfectar
- Elimina la grasa y manchas resacas de comida
- Efectivo frente a un amplio espectro de microorganismos, ayudando a mejorar la seguridad higiénica
- Efectivo en todo tipo de aguas

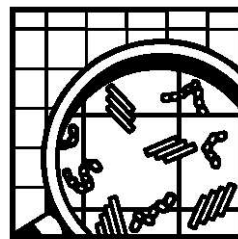
Modo de empleo

Limpieza y desinfección con pulverizador:

1. Usar a una concentración de 8-30 ml (según problemática) en una botella pulverizadora de 750 ml.
2. Eliminar primero la suciedad fuerte.
3. Pulverizar sobre la superficie.
4. Dejar actuar un mínimo de 5 minutos.
5. Aclarar abundantemente con agua limpia las superficies en contacto con alimentos y dejar secar al aire. Una botella pulverizadora llena de producto mantendrá sus efectos desinfectantes durante siete días. Aclarar y secar la botella antes de rellenar.

Limpieza y desinfección general:

1. Usar a una concentración de 10-40 ml (según problemática) por litro de agua caliente
2. Eliminar primero la suciedad fuerte
3. Aplicar la solución con una bayeta o cepillo o sumérjalos en la solución preparada.
4. Dejar actuar unos 5 minutos.
5. Aclarar abundantemente con agua limpia las superficies en contacto con alimentos y dejar secar al aire. Para áreas muy sucias donde es necesario un poder de limpieza mayor, incrementar la dosis de Suma Bac D10, asegurando un correcto aclarado para eliminar cualquier resto.





D10

Información técnica

Apariencia:	liquido púrpura claro
pH (producto puro):	11
pH 1% solución:	10,3
Densidad Relativa (20°C):	1,05

Estos valores son los estándares de fabricación y no deben utilizarse como especificaciones

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Información completa sobre manipulación y eliminación del producto se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad. Aplicación por personal profesional.

En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Tel. 915 620 420. Almacenar en los envases originales. Evitar temperaturas extremas.

Compatibilidad del producto

Si se usa en las condiciones recomendadas, Suma Bac D10 es adecuado para usar en la mayoría de materiales comunes en las cocinas.

Información Medioambiental

Empresa Certificada ISO 9.001 y ISO 14.001.

Los tensioactivos usados en este producto son biodegradables de acuerdo al reglamento 648/2004/CE.

Registro Suma Bac D10: 17-20-03302 /17-20-03302 HA.

Información Microbiológica

Cumple la Norma UNE-EN 13697 a la concentración de 4% en aguas duras (300ppm de CaCO_3) en condiciones sucias de ensayo (0.3% bovine albumin) a $20^\circ\text{C} \pm 1^\circ\text{C}$ y durante un tiempo de contacto de 5 minutos cuando los organismos de ensayo son Escherichia coli y Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae y Staphylococcus aureus.

Información microbiológica adicional:

Cumple la Norma UNE-EN 1276 a la concentración de 1% en aguas duras (300ppm de CaCO_3) en condiciones sucias de ensayo (0.3% bovine albumin) a $20^\circ\text{C} \pm 1^\circ\text{C}$ y durante un tiempo de contacto de 5 minutos cuando los organismos de ensayo son Escherichia coli y Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae y Staphylococcus aureus.

Suma Bac D10 muestra una efectiva inactivación frente al virus de la influenza Aviar cumpliendo la norma UNE-EN 14476 a las siguientes concentraciones y tiempos de exposición:

Condiciones limpias de ensayo: 1% a un tiempo de contacto de 5 minutos.

Condiciones sucias de ensayo: 1% a un tiempo de contacto de 10 minutos.

Microorganismo

Microorganismo: Listeria Monocytogenes, Norma EN1276 a 0.25% en 5 minutos.

Microorganismo: Salmonella Enterica Norma EN1276 a 0.5% en 5 minutos.

Información adicional bajo solicitud.