

TOALLITAS ALIMENTARIAS DESINFECTANTES SR



VENTAJAS

- Sin aclarado.
- Cómodo formato de borrado para usar.
- Amplio espectro de desinfección : bactericida, fungicida y virucida.



APLICACIONES

Desinfección de superficies, pequeños materiales, utensilios en hostelería e industria alimentaria.

Solución Deptil HDS aprobada por el Ministerio de Ecología Francés con el número 2080087 para el tratamiento bactericida, levadura y fungicida de locales y equipos (almacenamiento y producción) y equipos de transporte de alimentos para consumo humano y animales. doméstica, incluidas las lecherías.

Cumple con los decretos de 08/09/1999 y 19/12/2013 relativos a la limpieza de superficies y equipos que puedan estar en contacto con alimentos.

MODO DE EMPLEO

- 1 / Tire de una toallita horizontalmente al precorte. Cortar bruscamente.
- 2 / Frote la superficie o el objeto previamente limpiado durante 30 a 5 minutos dependiendo de la actividad desinfectante buscada.
- 3 / No enjuagar, dejar secar.
- 4 / Use varias toallitas si es necesario.
- 5 / Cierre bien el embalaje después de usarlo para evitar que se sequen las toallitas.

CARACTERÍSTICAS FÍSICO QUÍMICAS

Aspecto: Líquido Fluido
Punto de inflamación: 22°C

Densidad a +20°C: 0,87 g/cm²
pH a 20°C: 5,25

TIPO DE PRODUCTO

Reglamento sobre biocidas 528/2012 - Grupo 1, TP4: Superficies en contacto con alimentos y piensos. Producto autorizado sin enjuagar.

SUSTANCIA ACTIVA

Ethanol (n° CAS 64-17-5) = 70,4% (m/m).

PROPIEDADES MICROBIOLÓGICAS

Actividad bactericida: EN 1276 (2 min, 20°C), EN 13697 (2 min, 20°C). Efectivo en Listeria y Salmonella.

Actividad levirucida: EN 1650 (2 min, 20°C), EN 13697 (2 min, 20°C).

Actividad fungicida : EN 1650 (5 min, 20°C), EN 13697 (5 min, 20°C).

ENVASES

Bote de 200 toallitas **Réf. 1386**

SEGURIDAD

Producto reservado para uso exclusivamente profesional. Para obtener más información, consulte la hoja de datos de seguridad. Use biocidas con precaución. Antes de usar, lea la etiqueta y la información del producto.