

# GERMA 482

## BACTERICIDA CLORADO SIN ESPUMA

**CÓDIGO:** 40046

### CARACTERÍSTICAS:

Bactericida líquido formulado a base de secuestrantes, álcalis cáusticos e hipoclorito sódico, totalmente soluble en agua caliente y fría. Sus propiedades desinfectantes son debidas a la presencia de cloro en su formulación.

Las soluciones de GERMA-482 se caracterizan por la ausencia de espuma, haciendo su utilización muy indicada en procesos de limpieza automática o por circulación, y debido a la presencia de cloro libre se evitan los malos olores en las soluciones de limpiezas recirculadas.

Ha sido especialmente desarrollado para la limpieza y desinfección simultánea de superficies ensuciadas por residuos orgánicos, con el fin de evitar una fase específica de desinfección. Es un producto biodegradable.



**Nº Registro R.O.P.: 12-20-06231 HA**

### ESPECIFICACIONES:

Estado:	Líquido amarillo
Olor:	A hipoclorito
pH(1% solución) :	12,3
Densidad :	1,19 g/ml
%p/p GERMA 482 – Conductividad específica a 25°C mS/cm	
2	8,0
3	11,0
4	14,4
5	20,1

Método de análisis

Reactivos: Ácido clorhídrico de sulfúrico 0,1N, Tiosulfato sódico 0,1N, Indicador de fenolftaleína.

Procedimiento: añadir 10ml de Tiosulfato sódico 0,1N a 20ml de la solución a testar, agitar bien y esperar 30 segundos. Añadir 2-3 gotas de solución indicadora y valorar hasta desaparición del color.

Cálculos:

%v/v GERMA-482 = ml solución valorante gastada X 0,34

%v/v GERMA-482 = ml solución valorante gastada x 0,28

### APLICACIONES:

Desinfección de superficies en industria alimentaria.

Es adecuado para utilizar sobre todo tipo de aceros inoxidables comúnmente presentes en las industrias de procesamiento de alimentos cuando se aplica según las concentraciones y temperaturas recomendadas. No usar sobre materiales cuprosos ni blandos, como el aluminio. Enjuagar abundantemente tras su uso.

- Industrias lácteas: Desinfección de equipos en los cuales la leche no ha sido tratada térmicamente: cisternas, cántaras, depósitos, conducciones, ordeñadoras, etc.
- Industrias cerveceras y bodegas: Desinfección de depósitos, cisternas, tinas de jarabe, llenadoras, cintas transportadoras, containers, etc.
- Industrias cárnicas: Desinfección de útiles de trabajo, mesas, cintas transportadoras, camiones frigoríficos, carros, bateas, etc.
- Limpieza y desincrustado de hongos en hormigón, piedra, etc.

### MODO DE EMPLEO:

De acuerdo con la norma UNE-EN 13697 el producto, cuando está diluido al 2,5% en agua dura, posee actividad bactericida sobre superficies, después de 5 minutos a 20°C, en condiciones sucias cuando los organismos de ensayo son: *Esterichia coli*. *Pseudomonas aureginosa*. *Enterococcus Hirae*. *Staphylococcus Aureus*.

**Envases: 25 L y 220 L**