

GERMA-DESMUS

DETERGENTE BACTERICIDA, ESPUMANTE, PARA LA INDUSTRIA ALIMENTARIA

CÓDIGO: 40060

CARACTERÍSTICAS:

Detergente bactericida para la limpieza y desinfección en Industrias alimentarias. Es fácilmente soluble en agua fría o caliente.

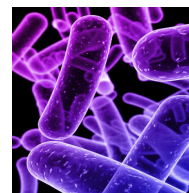
Ha sido especialmente desarrollado para la eliminación de residuos orgánicos mediante equipos de limpieza por espuma, teniendo en cuenta las elevadas exigencias de higiene en la industria de la alimentación.

La incorporación de agentes tensioactivos especiales, facilitan la rápida penetración del producto en cualquier tipo de suciedad, y la formación de abundante espuma.

Los productos secuestrantes que contiene su formulación, evitan que el poder de limpieza se vea afectado al utilizarlo con aguas duras.

El contenido de cloro activo facilita la desnaturalización y eliminación de residuos proteicos, eliminando completamente la suciedad y los malos olores.

No contiene NTA, tensioactivos catiónicos ni nonilfenoles etoxilados.



Nº Registro en el R.O.P.: 18-20-06230HA

ESPECIFICACIONES:

Estado:	Líquido amarillento
Olor:	A hipoclorito
pH al 1% solución:	12,4
Densidad a 20°C:	1,18 g/ml
Solubilidad agua:	Total

APLICACIONES:

Recomendado para la limpieza y desinfección diaria en plantas de procesamiento de vegetales, conservas, vino y bebidas refrescantes. Además, es adecuado para la aplicación donde exista elevada suciedad proteica como mataderos, procesamiento de aves y conservas de pescado. Puede aplicarse sobre suelos, paredes, tablas de corte, llenadoras, cintas de transporte y otros equipos de proceso.

Es adecuado para usar con un amplio rango de equipos generadores de espuma.

Aplicado a las concentraciones de uso y temperaturas recomendadas, es adecuado para usar en los distintos aceros inoxidables comúnmente presentes en las industrias de procesamiento de alimentos. No usar sobre metales blandos como aluminio y galvanizados.

MODO DE EMPLEO:

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

Enjuagar abundantemente las superficies tras su uso.

RECOMENDACIONES:

En caso de contacto con los ojos, lávese abundantemente con agua
En caso de contacto con la piel, lávese abundantemente con agua
Úsense guantes adecuados y equipo protección ojos/cara

Envases: 25 y 220L