

GERMA DT

DETERGENTE BACTERICIDA-FUNGICIDA

CÓDIGO:

40018

CARACTERÍSTICAS:

Detergente soluble en agua, de carácter neutro, en cuya formulación se incluyen agentes tensioactivos y biocidas, que le confieren una gran actividad limpiadora y desinfectante, especialmente formulado para la industria alimentaria.

No contiene ácido fenólico, yodo ni hipoclorito.

No sólo destruye las bacterias, sino que elimina el olor que éstas producen. Es muy económico debido a su efectividad a altas diluciones y el ahorro que implica el desinfectar y limpiar en una sola operación.

Ensayos bajo normas UNE:

UNE-EN 13967:2015: Actividad bactericida y fungicida en superficie (aplicación de contacto) en condiciones sucias.

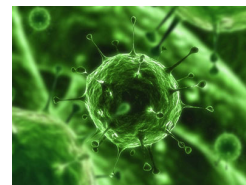
-UNE-EN 1040: Actividad bactericida básica

-UNE-EN 1270: Actividad fungicida básica

-UNE-EN 1276: Ensayo cuantitativo de la suspensión para la evaluación de la actividad bactericida en los antisépticos y desinfectante químicos utilizados en producto alimenticios, en la industria, en el hogar y en colectividades.

-UNE-EN 1650: Ensayo cuantitativo de la suspensión para la evaluación de la actividad fungicida de los antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en colectividades.

Nº Registro en el R.O.P.: 15-20/40-04131, 15-20/40-04131 HA



ESPECIFICACIONES:

Aspecto:	Líquido verde
Olor	Eucaliptos
pH	7,5-8,5

APLICACIONES:

Efectivo detergente con acción bactericida fungicida para la limpieza y desinfección de todo tipo de superficies en industria alimentaria, aseos, cocinas, etc.

MODO DE EMPLEO:

Actividad bactericida (EN1276). Deberá usarse a partir del 1% de concentración, mediante fregona, pulverización, cepillo o máquina a presión. Dejando actuar 5 minutos y aclarar.

Actividad fungicida (EN1650) : Deberá usarse a partir del 3% de concentración, mediante fregona, pulverización, cepillo o máquina a presión, dejando actuar 15 minutos y aclarar.

Recomendamos para todos los casos, diluir al 5% y dejar actuar durante 15 minutos. En general, en industria alimentaria es obligado llevar a cabo un correcto enjuagado final para evitar restos de producto sobre superficies que tengan contacto con alimentos.

RECOMENDACIONES:

No existen recomendaciones especiales para su manipulación

Envases: 10, 25 y 220L