

GRASMAK

Desengrasante desinfectante de baja espuma



Desengrasante desinfectante de aplicación manual o para uso en máquinas fregadoras. Adecuado para la limpieza y desinfección de suelos, maquinaria, utensilios o todo tipo de superficies dentro de cocinas e industrias alimentarias. Es un desengrasante en base a glicolalcoholes, de fácil aclarado. Por su especial composición es efectivo frente bacterias (incluidas *Listeria* y *Salmonella*), hongos, levaduras y virus encapsulados. Apto para la industria alimentaria. GRASMAK cumple con las siguientes normas:

NORMA UNE-EN 13697: en condiciones sucias. Ensayo cuantitativo de superficie no porosa para la evaluación de la actividad Bactericida y Fungicida de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en la colectividad.


NORMA UNE-EN 14476: en condiciones sucias, a una concentración del 2,5%, con 5 minutos de contacto y a 20°C de temperatura. Para virus con envoltorio.

NORMA UNE-EN 1276: en condiciones de suciedad actividad bactericida en suspensión.

NORMA UNE-EN 1650: en condiciones de suciedad actividad fungicida en suspensión.



PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto:	líquido transparente
Color:	verde
Densidad:	1,016 g/cc a 20°C
pH:	10,5
	
Tª Inflamación:	N.A.
Viscosidad (cPs, 20°C):	N.A.
Demanda Química de Oxígeno (DQO):	211 g/Kg
Contenido en Fósforo (P):	0 g/Kg
Otros:	N.A.

Nº ROESB 0038-CV. Nº DE REG. D.G.S.P. 22-20/40-11772, 22-20/40-11772-HA

Ed: AA/24
23/04/2024

En caso de accidente consultar al SERVICIO MÉDICO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA 91 562 04 20 Nº FAB 63.393

GRASMAK

Desengrasante desinfectante de baja espuma



MODO DE EMPLEO

Autorizado para la desinfección de uso ambiental e industria alimentaria por personal profesional. Antes de usar el producto léase detenidamente la etiqueta. Desinfección de contacto: superficies y equipos. La aplicación del producto en industria alimentaria habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos. Para la desinfección de contacto: superficies y equipos con el producto diluido en agua por pulverización, rociado, bayeta, fregona, o máquina pulverizadora, máquina fregadora, a razón de 3% - 15% respetando los tiempos de contacto de 5 a 15 minutos. Evitar el contacto con las superficies tratadas o expuestas. Se deberá aclarar con agua de consumo las superficies tratadas o expuestas que vayan a estar en contacto con las personas. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinarias o utensilios que sean manipulados en las superficies, los locales o instalaciones tratadas o expuestas previamente al mencionado producto no contengan residuos de ninguno de sus bilidad del producto con los materiales. Código del residuo de envase: 15 01 10.



COMPOSICIÓN QUÍMICA CUALITATIVA

Cloruro de didecildimetilamonio: 2,5%p/p
Excipientes csp 100%

FORMATO DE PRESENTACIÓN



Envases de 5 L
Envases de 20 L