

# DENGRAS FOOD

## Desengrasante viricida desinfectante uso alimentario



Desengrasante de múltiples utilidades, posee en su formulación componentes desinfectantes basados en amonios cuaternarios. Destinado a la limpieza de superficies de todo tipo dentro de cocinas e industrias alimentarias. Es un desengrasante en base a glioalcoholes, de fácil aclarado. Adecuado para la limpieza y desinfección de maquinaria, superficies, utensilios, etc. Por su especial composición es efectivo contra bacterias, hongos, levaduras y virus. Actividad Listericida. Con componentes desinfectantes basados en amonios cuaternarios. Para limpieza en cocinas e industria alimentaria. Fácil aclarado. Cumple con normas UNE-EN 13697 (bactericida-fungicida) y UNE-EN 14476 (viricida).

Apto para uso ambiental e industria alimentaria.



### PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto:	líquido transparente
Color:	verde
Densidad:	1.030 g/cc a 20°C
pH:	0 1 2 3 4 5 6 7 8 9 10 11 12 13 14 12.5 (5%)
	← ÁCIDOS      NEUTROS      ALCALINOS →
T <sup>a</sup> Inflamación:	N.A.
Viscosidad (cPs, 20°C):	N.A.
Demanda química de oxígeno (DQO):	236.89 g/Kg
Contenido en Fósforo (P):	0 g/Kg
Otros:	N.A.

Resultados Microbiológicos	Concentración (%)	Tiempo de contacto
UNE-EN 14476 Viricida	5%	5 mins
UNE-EN 13697 Listericida	0.6%	5 mins
UNE-EN 13697 Fungicida	3%	15 mins
UNE-EN 13697 Bactericida	2.5%	5 mins

Nº ROESB 0038-CV. Nº DE REGISTRO D.G.S.P. 21-20/40-05020, 21-20/40-05020 HA.

En caso de accidente consultar al SERVICIO MÉDICO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA 91 562 04 20 N° FAB 63.393

Ed: AA/24  
02/05/2024

# DENGRAS FOOD

**Desengrasante viricida  
desinfectante uso alimentario**



Autorizado para la desinfección de uso ambiental e industria alimentaria por personal profesional. 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, inmersión, bayeta o fregona, a razón de 3% - 10% respetando los tiempos de contacto de 5 a 15 minutos. Antes de la aplicación del producto deberá realizarse una limpieza en profundidad. Evitar el contacto con las superficies tratadas o expuestas. Se tomarán todas las medidas necesarias, para que los alimentos, maquinarias o utensilios que sean manipulados en las superficies tratadas o expuestas al producto no contengan residuos de sus componentes. Para ello, deberá aclararse debidamente con agua de consumo las partes tratadas o expuestas que vayan a estar en contacto con los alimentos o las personas. Ventilese adecuadamente tras la desinfección. No mezclar con otros productos químicos. Incompatible con materia orgánica, detergentes aniónicos, derivados amoniacales e hipocloritos. Se deberá realizar una prueba previa al tratamiento para verificar la compatibilidad del producto con los materiales. Envases vacíos, restos de producto y otros residuos generados durante la aplicación son considerados residuos peligrosos. No tirar en suelos no pavimentados, en cursos de agua.

En caso de accidente consultar al SERVICIO MÉDICO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA 91 562 04 20 N° FAB 63.393



## COMPOSICIÓN QUÍMICA CUALITATIVA

Cloruro de didecidimetilamonio: 2,2%  
Excipiente y disolvente csp: 100%

## FORMATO DE PRESENTACIÓN



Envases de 750 mL.

Envases de 5 L.

Envases de 20 L.

Ed: AA/24

02/05/2024