

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:	12.5 (5%)
	
T ^a 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 Nº FAB 63.393

Ed: AA/24
22/04/2024

DENGRAS FOOD

**Desengrasante viricida
desinfectante uso alimentario**



DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

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.



COMPOSICIÓN QUÍMICA CUALITATIVA

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

FORMATO DE PRESENTACIÓN



Envases de 2 L.

ACCESORIOS

