

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 glioalcoholes, 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:	0	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	10,5	ACIDOS NEUTROS ALCALINOS
T ^a 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.																

GRASMAK

**Desengrasante desinfectante de
baja espuma**



MODO DE EMPLEO

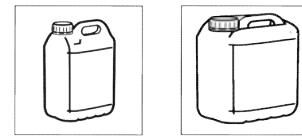
Autorizado para la desinfección de uso ambiental e industria alimentaria por personal profesional. Antes de usar el producto léase detenidamente la etiqueta. Desinfección de contacto: superficies y equipos. La aplicación del producto en industria alimentaria habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos. 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