

DESCRIPCION:

BACTERICIDA CONCENTRADO PARA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Nº REGISTROS 14-20-06852
14-20-06852- HA



PROPIEDADES:

- Desinfecta y elimina bacterias de amplio espectro en todo tipo de superficies y ambientes.
- Desodoriza y detiene los procesos que producen olores desagradables.
- Posee propiedades humectantes, permitiendo así penetrar mejor en las superficies tratadas y conseguir una limpieza más eficaz.



APLICACIONES:

Recomendado para la desinfección en industrias alimentarias, cámaras frigoríficas, camiones de transporte, camiones de basura, etc.

MODO DE EMPLEO:

Es un producto de alta concentración.

Para utilizar al producto

1º Diluirlo 1 / 100.

2º Pulverizar sobre la superficie a tratar.

3º Dejar actuar unos minutos (3-5 minutos).

4º Enjuagar con agua si fuese necesario.

Se puede aplicar sobre cualquier superficie lavable.

PRECAUCIONES:

Contiene tensoactivos catiónicos. Corrosivo. Peligroso para el medio ambiente.

R34 Provoca quemaduras. S2 Mantener alejado del alcance de los niños. R50 Muy tóxico para los organismos acuáticos. S13 Manténgase lejos de alimentos, bebidas y piensos. S23 No respirar los vapores. S26 En caso de contacto con los ojos, lávense inmediata y abundantemente con agua y acúdase a un médico. S36/37/39 Úsense indumentaria y guantes adecuados y protección para los ojos /la cara. S45 En caso de accidente o malestar, acúdase inmediatamente al médico y si es posible muéstrele la etiqueta. S-60 elimínese el producto y su recipiente como producto peligroso. S61 Evítese su liberación al medio ambiente. Recábense instrucciones específicas de la ficha de datos de seguridad.

NORMATIVA:

R.D. 770/99 Reglamentación técnico-sanitaria para la elaboración, circulación y comercio de detergentes y limpiadores.

R.D. 255/2003 Disposiciones legales, reglamentarias y administrativas de los Estados miembros relativas a la clasificación, envasado y etiquetado de PREPARADOS PELIGROSOS. R.D. 1054/2002 Evaluación para el registro, autorización y comercialización de biocidas.

NEOBACTER 100

LIMPIADOR BACTERICIDA PARA INDUSTRIA ALIMENTARIA

Propiedades fisico-químicas:

Aspecto líquido transparente ligeramente ambarino.

Naturaleza catiónica.

pH: 7.5 +/- 0.5

densidad (kg/l): 0.990 +/- 0.010

La información y datos contenidos en este documento pretenden instruirles acerca de nuestros productos y sus posibles aplicaciones, sin responsabilidad por nuestra parte en su aplicación a cada caso particular..