



Disinfettante Sgrassante Hygiene Sicura Alimentare

Disinfettante per il settore alimentare

- Elimina batteri, funghi, cattivi odori e sostanze organiche
- Sgrassa tutte le superfici
- Inodore

Presidio Medico Chirurgico Reg. Min. Sal.
19644



descrizione prodotto

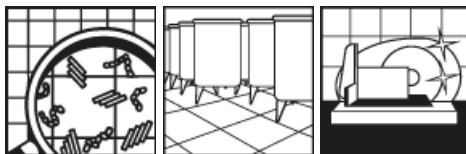
Disinfettante per il settore alimentare disinfetta e sgrassa tutte le superfici.

igiene sicura alimentare



applicazione

Disinfettante inodore per una rapida ed efficace disinfezione di tutti gli ambienti e superfici lavabili, nell'industria alimentare di produzione e trasformazione. Indicato per pavimenti, attrezzature, banchi da lavoro, taglieri, recipienti di cottura, mezzi e contenitori di trasporto, celle frigorifere, pallets, impianti etc..



modalità d'uso

Utilizzo come disinfettante. Per un'azione fungicida e battericida: usare il prodotto tal quale. Lasciare agire 15 minuti quindi effettuare un accurato risciacquo. Per un'azione sgrassante: usare il prodotto tal quale. Risciacquare dopo l'uso. Utilizzo come detergente/igienizzante: diluire il prodotto al 3 - 5% in acqua (30-50 ml di prodotto ogni litro di acqua).

composizione

100 grammi di prodotto contengono: benzalconio cloruro 5 g, conformanti e acqua demineralizzata q.b. a 100. Contiene 2-aminoetanolo.

proprietà

Disinfettante sgrassatore Igiene Sicura alimentare presenta nella sua formulazione delle sostanze per possiedono anche un potere sgrassante. Questo prodotto è utile per i programmi di autocontrollo di disinfezione ambientale. Igiene Sicura Disinfettante Sgrassatore Alimentare **risulta battericida** nei confronti di:

- Staphylococcus aerus ATCC 6538
- Pseudomonas aeruginosa ATCC 15442
- Escherichia coli ATCC 10536
- Enterococcus hirae ATCC 10541

alla concentrazione tal quale dopo 5 minuti di contatto secondo quanto previsto dalle norme UNI EN 1276 2000 e UNI EN 13697 2001. Mostra efficace **attività fungicida** riguardo a

- Candida albicans ATCC 10231
- Aspergillus niger ATCC 16404

alla concentrazione tal quale dopo 15 minuti come da norme UNI EN 1650 2000 e UNI EN 13697 2001.



igiene sicura alimentare



info chimico - fisico

| | |
|-----------------------|------------------|
| ASPETTO | Liquido incolore |
| PROFUMO | Caratteristico |
| PH TAL QUALE | 11 - 12 |
| PH DILUITO (1% acqua) | |
| PESO SPECIFICO | 998 - 1020 g/l |

packaging

| | |
|-----------------|----------------|
| CODICE PRODOTTO | 12164 |
| CODICE EAN | 8017841120264 |
| CODICE ITF | 08017841121643 |
| CONFEZIONI | 750 ml x 12 pz |

note

Revisione Agosto 2021 annulla e sostituisce la versione precedente Titolare della registrazione: Sede legale: ICEFOR S.p.A. Corso Cavallotti, 30 -28100 Novara (NO) Officina di produzione: ICEFOR S.p.A. Via Pablo Picasso, 16-20013 Magenta (MI) Tel: +39 02 9792401



Icefor Spa - Via Pablo Picasso,16 - 20013 Magenta (MI)
Tel. +39 02.97.92.401 - Fax +39 02.97.93.751 - www.icefor.com

