

FICHA TÉCNICA

KOVADETAL-DD493 DETERGENTE DESINFECTANTE ALCALINO



APLICACIONES

Desinfección en la industria agroalimentaria (programas APPCC), en todo tipo de establecimientos que manipulan, procesan o almacenan alimentos: industrias cárnicas, lácteas, bebidas, conserveras, frigoríficas, restaurantes, etc. Limpieza y desinfección de palets, envases, cisternas, maquinaria, mesas, etc., en general utensilios y superficies en contacto con alimentos.

MODO DE EMPLEO

La aplicación del producto en la Industria Alimentaria para uso en desinfección de contacto, habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinaria y/o utensilios que sean manipulados en los locales o instalaciones tratadas con el producto no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Para ello deberán aclararse debidamente con agua las partes tratadas antes de su utilización. El producto se aplicará diluido con agua aplicándose mediante pulverización, lavado o inmersión de las superficies a desinfectar. Recomendamos un tiempo de contacto de al menos 5 minutos (bactericida), 15 minutos (fungicida) para una correcta desinfección, aclarando a continuación con abundante agua para eliminar los residuos.

DOSIFICACIÓN

Dosificar en función de la problemática y suciedad existente: dosificaciones orientativas según test de eficacia UNE-EN 13697 :2%. Para suciedades persistentes aumentar la dosificación.

La información y recomendaciones dadas aquí, están basadas en nuestra investigación, y creemos que son correctas. Debido a que nuestros clientes realizan aplicaciones que están fuera de nuestro control, esta Compañía no puede asumir responsabilidades derivadas del mal uso de nuestros productos.