

CORCIDE

Desinfectante de superficies y utensilios en la Industria Alimentaria-HA

PROPIEDADES Y APLICACIONES

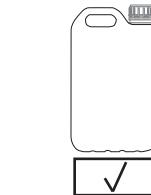
Desinfectante de amplio espectro, formulado con sales de amonio cuaternario. Se utiliza en la desinfección de circuitos, superficies y utensilios en la industria de la alimentación. Desinfectante de amplio espectro, formulado con sales de amonio cuaternario. Gracias a su gran poder biocida frente a bacterias, esporas, hongos y levaduras, es muy efectivo en la desinfección y desodorización de instalaciones y utensilios en Industria Alimentaria, incluso en presencia de materia orgánica.

Está demostrada su elevada efectividad bactericida y fungicida de uso Ambiental y en la Industria Alimentaria ya que cumple las normas **UNE-EN 1276** al 1%, en condiciones limpias, a 20°C durante 5 min. frente a Staphylococcus Aureus, Pseudomonas aeruginosa, Escherichia Coli y Enterococcus hirae; y la **UNE EN 1650** al 1% en condiciones limpias, a 20°C durante 15 min. frente a Candida Albicans y Aspergillus niger.

MODO DE EMPLEO

Utilizar en disolución acuosa del 0,5% al 5%, dependiendo el sustrato, del tipo y cantidad de suciedad y del método de aplicación requerido: Desinfección manual, pulverización directa de superficies, limpieza de circuitos: de 10-50 ml. por litro de agua.

Pulverización de ambientes (en ausencia de alimentos): con una solución de CORCIDE diluida al 0,5 % - 1% en agua. Para que la desinfección sea eficaz, debe utilizarse 10 ml. de solución por m. cúbico del local. Limpieza de utensilios en baño por inmersión: de 5 -20 ml./l. de agua. Dejar actuar las soluciones del producto en contacto con las superficies al menos 15 minutos, o 60 min. en caso de ambientes. Aclarar con agua las superficies y utensilios tratados antes de su utilización.



ESPECIFICACIONES

Aspecto: Líquido transparente color ámbar.

Densidad relativa (a 20°C): 0.98 - 1.02

pH: 6.00 - 8.00 al 100 %.

Presentación:

Bidones de 5, 10 y 20 Kg.

CONSEJOS DE SEGURIDAD

Producto de uso profesional industrial.

Contiene cloruro de didecildimetilamonio al 5,25 %

Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos nocivos duraderos.

Provoca irritación ocular grave. Provoca irritación cutánea.

Incompatible con ácidos, compuestos nitrogenados y metales.

La información completa sobre la seguridad del producto se suministra a parte en la ficha de datos de seguridad que está a disposición del usuario.

En caso de intoxicación accidental llamar al Servicio Médico de Información Toxicológica. Tel. 915 620 420

INFORMACIÓN ADICIONAL Y REGISTROS

Producto registrado por la DGSP y C para:

Uso como desinfectante/fungicida en Ind. Alimentarias:05-20/40-04407HA

Producto amparado por los Registros de Empresa:

R.S.I. nº 37.00398/V y 31.01195/V - R.O.E.S.P. E-2509-V

R.S.I. EXP.AZ-730/2010

Antes de imprimir este documento piense bien si es necesario hacerlo: El medio ambiente es cosa de todos.

Micela Higiene Técnica, S.L

Polígono Industrial EL RACÓ . C/ De Llevant 4-Nave A

46.612 CORBERA (VALENCIA)

gestion@micela.es

Edición 2^a
Fecha: 25-07-16
Página 1 de 1

