

# 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 didecil dimetilamonio 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 2ª  
Fecha: 25-07-16  
Página 1 de 1

DESINFECCIÓN

