



DEOCIL FOOD

Desinfectante a base de amonios cuaternarios. Producto efectivo frente a bacterias, hongos y virus. Mantiene su eficacia en elevadas cantidades de materia orgánica.

MODO DE EMPLEO:

La desinfección debe realizarse sobre las superficies limpias, por lo que es necesario hacer previamente el lavado y enjuague de las mismas. Para una acción bactericida y viricida bastará una dilución de 0.5% a 1% (200 a 400 ppm) dejando actuar 5 minutos. Para una acción fungicida bastará una solución una 0.5% a 1% (200 a 400 ppm) dejando actuar por 15 minutos. Para aplicar con alta carga viral aplicar al 5% (2,000 ppm) por 15 minutos.

Es necesario realizar enjuague de las superficies después de desinfectar.

VENTAJAS:

Compuesto de amonios cuaternarios.
Amplio Rango de aplicaciones industriales.
Gran poder de desinfección en altas cargas microbianas.

INFORMACIÓN TÉCNICA:

Aspecto: Líquido incoloro
Olor: Característico
pH: 10.5 ± 1
Solubilidad: Soluble en agua



CAMPO DE ACCIÓN:

Superficies, pisos, pediluvios, túneles de desinfección, paredes, equipos, mesas, áreas de trabajo, calzado, procesos de nebulización en cárnicas, lácticas, embutidoras, cerveceras y demás industria alimentaria.

Utensilios de cocina, tablas de picar, superficies y equipo.

Vehículos, camiones, canastas, molinos, transportadoras, máquinas llenadoras.

Desinfección general en hospitales, hoteles, restaurantes, catering, gimnasios, clínicas, centros comerciales, colegios y grandes colectividades.

Áreas de juego, parqueos y pediluvios.

PRESENTACIÓN:

Envase de 5, 20, 50 y 200 litros.

ALMACENAMIENTO:

Conservar únicamente en su envase original y proteger de la luz, humedad y temperatura.

SEGURIDAD:

Para más información consultar la etiqueta del producto y hoja de seguridad.

INFORMACIÓN ADICIONAL:

La información y recomendaciones sobre este producto están basadas en los estudios realizados por nuestro departamento de investigación. Debido a que las condiciones de uso queda fuera de nuestro control, declinamos cualquier responsabilidad por una utilización incorrecta del mismo.

Normas y Métodos de comprobación

Norma AOAC 960.09
UNE EN 13697
UNE EN 14476

Organismos de ensayo

Staphylococcus aureus, Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Candida albicans, Aspergillus brasiliensis, Salmonella SP, Polivirus tipo 1, Adenovirus tipo 5, Noravirus Murino, Coronavirus 229E

ALIMENTARIA

Fecha de Emisión: agosto 2020
Edición No. 2

23 avenida 15-01, Zona 10, Bodega 2, Guatemala, Guatemala C.A.
PBX: (502) 2269-830, FAX: (502) 2385-4179
email: info@vijusaca.com

