

instaquim®

Detergente bactericida alcalino clorado espumante para a indústria de alimentos

Bacter Clor



Português

Bacter Clor é um produto bactericida líquido, alcalino clorado e espumante, especialmente adequado para matadouros, salas de desmancha, fábricas de conservas, armazenagem frigorífica, etc. Uso na indústria de alimentos, para a desinfecção de contacto: superfícies e equipamentos. Para uso profissional. Atende a UNE-EN 13697 em condições de sujeira para os microorganismos *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus hirae* e *Pseudomonas aeruginosa*. Atende a UNE-EN 14476 em condições de sujeira para os organismos Poliovirus type 1, Adenovirus type 5 e Norovirus murino. Número de registo 18-20-06676-HA.

Dose e modo de emprego:

Pode ser usado por projecção, imersão ou manualmente a uma dose de 2 - 5 %, dependendo do nível de sujidade, à temperatura ambiente. Deixar trabalhar 5-15 min. e enxágue com água a pressão depois.

Especificações técnicas:

Aspecto: Líquido amarelo.

pH (1%): 11.8 +/- 0.8

Densidade (20°C): 1.18 +/- 0.02 g/ml

Componentes principais:

Contém hipoclorito de sódio (cloro activo) 6.7%, hidróxido de potássio e excipientes qs 100 %.

Apresentação:

22 kg, 1100 kg.

Precauções de uso ou manuseio:

NÃO INGERIR

H290 Pode ser corrosivo para os metais.

H314 Provoca queimaduras na pele e lesões oculares graves.

H410 Muito tóxico para os organismos aquáticos com efeitos duradouros.

EUH031 Em contacto com ácidos liberta gases tóxicos.

P102 Manter fora do alcance das crianças.

P234 Mantenha sempre o produto na sua embalagem original.

P260c Não respirar vapores.

P280F Usar luvas de protecção, vestuário de protecção e protecção ocular. Em caso de ventilação inadequada, usar protecção respiratória.

Español

Bacter Clor es un detergente bactericida alcalino clorado espumante: para la industria alimentaria, especialmente indicado para mataderos, salas de despiece, fábricas de conservas y cámaras frigoríficas. Cumple la norma UNE-EN 13697: en condiciones sucias frente a *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus*, *Enterococcus hirae* y *Pseudomonas aeruginosa*, y la norma UNE-EN 14476: frente a Poliovirus tipo 1, Adenovirus tipo 5 y Norovirus murino. Registro de biocidas nº 18-20-06676-HA: . Formulado sin fosfatos, sin amoníaco, sin perfume, sin colorantes artificiales, sin alcohol, sin EDTA y sin NTA.

APLICACIONES

- Superficies y equipos en mataderos y salas de despiece
- Instalaciones de fábricas de conservas
- Cámaras frigoríficas y superficies en contacto con alimentos
- Desinfección de suelos y superficies verticales en la industria alimentaria
- Equipos de procesado mediante proyección, inmersión o aplicación manual

DOSIS Y FORMA DE EMPLEO

Aplicar entre el 2 y el 5 %: de concentración en función del grado de suciedad, a temperatura ambiente. Puede emplearse por proyección, inmersión o manualmente: . Dejar actuar entre 5 y 15 minutos: y aclarar con agua a presión. Producto de aplicación exclusiva por personal profesional.

DATOS TÉCNICOS

Aspecto	Líquido amarillo
pH (1 %)	11,8 ± 0,8
Densidad (20 °C)	1,18 ± 0,02 g/ml

P363 Lavar a roupa contaminada antes de a voltar a usar.

P303+P361+P353 SE ENTRAR EM CONTACTO COM A PELE (ou o cabelo): Retirar imediatamente toda a roupa contaminada. Enxaguar a pele com água ou tomar um duche.

P305+P351+P338 SE ENTRAR EM CONTACTO COM OS OLHOS: Enxaguar cuidadosamente com água durante vários minutos. Se usar lentes de contacto, retire-as, se tal lhe for possível. Continue a enxaguar.

P273-P391-P501c Evitar a libertação para o ambiente. Recolher o produto derramado. Eliminar o conteúdo/recipiente como resíduos perigosos.

Atenção! Não utilizar juntamente com outros produtos. Podem libertar-se gases perigosos (cloro).

Revisão::

3

Data::

22/06/2020

Acción	Bactericida · Virucida · Espumante
Presentación	22 kg · 1.100 kg
Conservación	Conservar únicamente en el embalaje original
Registro biocidas	18-20-06676-HA

CERTIFICACIÓN Y REGISTRO

Producto registrado como biocida con el número **18-20-06676-HA**: , autorizado para la desinfección de superficies y equipos en la industria alimentaria. Acción bactericida y virucida validada según normas europeas **UNE-EN 13697**: y **UNE-EN 14476**: en condiciones sucias.

PRECAUCIONES DE UTILIZACIÓN

NO INGERIR.: Producto corrosivo. No mezclar con ácidos ni con otros productos químicos.

- H290: — Puede ser corrosivo para los metales.
- H314: — Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.
- H410: — Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos duraderos.
- EUH031: — En contacto con ácidos libera gases tóxicos.
- P102: — Mantener fuera del alcance de los niños.
- P234: — Conservar únicamente en el embalaje original.
- P260: — No respirar los vapores.
- P280: — Llevar guantes, prendas y gafas de protección. En caso de ventilación insuficiente, llevar equipo de protección respiratoria.
- P363: — Lavar las prendas contaminadas antes de volver a usarlas.
- P303+P361+P353: — En caso de contacto con la piel (o el pelo): quitar inmediatamente toda la ropa contaminada. Enjuagar la piel con agua o ducharse.
- P305+P351+P338: — En caso de contacto con los ojos: enjuagar con agua cuidadosamente durante varios minutos. Quitar las lentes de contacto si lleva y resulta fácil. Seguir enjuagando.

Para información completa de manipulación, conservación y eliminación, solicitar la Ficha de Datos de Seguridad (FDS): a Instaquim.

Atención!/Warning!



Detervic S.A.

Polígon Industrial Can Malloles

Sant Llorenç Desmunts, 32

08500 Vic

Barcelona

T 938 891 344

F 93 889 16 40

info@instaquim.com

instaquim.com
