F&B Alcosan VT10

Desinfectante de uso general para desinfecciones intermedias

Descripción

Alcosan es un desinfectante de aplicación por spray, listo para usar en las industrias de procesado de alimentos, bebidas y lácteas.

Aplicaciones

- Alcosan es un desinfectante basado en alcohol que también contiene bajos niveles de secuestrante orgánico y amonio cuaternario (QAC). Está especialmente formulado para la aplicación directa sobre las superficies donde es imposible o no deseable aplicar productos de tipo acuoso. Es efectivo frente la mayoría de formas vegetativas de los microorganismos incluyendo bacterias Gram-positiva, Gram-negativa y levaduras.
- Alcosan es adecuado para aplicar en superficies en contacto con alimentos evaporándose rápidamente, no dejando virtualmente residuos. Está recomendado para utilizar en áreas de alto riesgo para limpiar y desinfectar cintas transportadoras, llenadoras y otros equipos después de pequeños derramamientos de los productos fabricados. Puede ser también aplicado durante descansos intermedios para mantener un buen nivel de higiene hasta que la producción empiece otra vez.
- Alcosan es adecuado para aplicar con el pulverizador suministrado o utilizando una bayeta limpia y seca o papel adecuado.

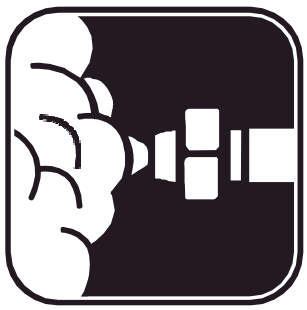
Ventajas

- Listo para usar mediante aplicación por spray.
- Especialmente adecuado para áreas sensibles a la humedad.
- Amplio espectro de actividad.
- Desinfecta después de pequeños derramamientos de producto fabricado.
- Bajos residuos después de su aplicación.

Modo de Empleo

Alcosan se aplica puro, pulverizándolo sobre las superficies y dejando secar. Es necesario aclarar después de su aplicación tal como obliga la legislación sobre el uso de desinfectantes de superficies en contacto con alimentos. Para más detalles, por favor consultar el Plan de Higiene individual.

Nota. Evitar pulverizar cerca de motores u otros equipos eléctricos no protegidos.



F&B Alcosan VT10

Información Técnica

Aspecto : Líquido transparente incoloro

Densidad relativa a 20°C: 0,96

pH (puro a 20°C): 7,1

Demanda química de oxígeno: 540 gO2/kg

Contenido en Nitrógeno (N): <0,1 g/kg

Contenido en Fósforo (P): No

Estos valores son característicos del producto y no deben ser tomados como especificaciones de Control de Calidad.

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Almacenar en los envases cerrados originales, lejos de la luz solar y de las temperaturas extremas. Información completa sobre la manipulación y eliminación del producto, se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad.

Fecha de caducidad: 2 años después de la fabricación.

Fecha de fabricación: Ver impresión en garrafa/caja.

En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicóloga, Tel. 915 620 420.

Compatibilidad del producto

Alcosan es seguro cuando se aplica según las indicaciones de uso en materiales comúnmente presentes en la industria de procesado de alimentos. Sin embargo, evitar pulverizarlo sobre policarbonato y otros plásticos que son susceptibles de sufrir stress cracking. En caso de duda, es aconsejable testar cada material por separado antes de un uso prolongado.

Registro

N° Registro Alcosan: 16-20-03075 / 16-20-03075 HA

Información Microbiológica

EN 1276 (actividad bactericida): pasa al 100% en aguas duras (300ppm. como CaCO3), condiciones limpias (0,03% albúmina bovina) y 5 minutos de contacto a 20°C cuando los organismos de ensayo son:

Escherichia coli (ATCC 10536)
Pseudomonas aeruginosa (ATCC 1544)
Enterococcus hirae (ATCC 10541)
Staphylococcus aureus. (ATCC 6538)

EN 13697 (actividad bactericida): pasa al 100% en aguas duras (300ppm. como CaCO3), condiciones limpias (0,03% albúmina bovina) y 5 minutos de contacto a 20°C cuando los organismos de ensayo son:

Escherichia coli (ATCC 10536)
Pseudomonas aeruginosa (ATCC 1544)
Enterococcus hirae (ATCC 10541)
Staphylococcus aureus. (ATCC 6538)

Información microbiológica adicional:

Organismo	*Norma*	*Dosis*	*Tiempo [min.]*
Listeria monocytogenes	En 1276	50%	5
Salmonella enterica	En 1276	80%	5

Información adicional bajo solicitud.

© 2019 Diversey, Inc. All Rights Reserved. V00021 en 07/19

Diversey™

F&B Alcosan

VT10