

# SANITIANTE DE SUPERFICIES



## SANITIZANTE A BASE DE CUATERNARIOS DE AMONIO

### I.- DESCRIPCION:

Es un producto líquido transparente, incoloro, con ligero olor a amoníaco.

Es un producto completamente soluble en agua, formulado a base de cuaternarios de amonio con características antisépticas y bactericidas de amplio espectro para desinfectar tanto superficies rugosas como lisas.

### II.- VENTAJAS:

Está formulado a base de compuestos cuaternarios de amonio cumpliendo los requerimientos por la FDA Y USDA para emplearse como sanitizante.

Producto de alta concentración que forma una película bacteriostática residual con acción deodorizante.

Acción germicida eficaz

### III.- BENEFICIOS:

Reconocidos por ser no corrosivos, prácticamente inodoros, no tóxicos, no irritantes y que no requiere enjuague en las superficies en contacto con alimentos

Es un eficaz sanitizante a altas diluciones controlando efectivamente la persistencia de bacterias patógenas al mismo tiempo que elimina y previene la generación de malos olores

Muestra un gran poder contra casi todas las bacterias patógenas gram positivas y negativas, algas, hongos, filamentos y protozoos aún en soluciones diluidas.

### IV.- APLICACIONES:

Úselo para la desinfección de pisos, paredes, techos, equipo de transporte, cámaras frigoríficas, camiones frigoríficos, en la desinfección de equipo, locales y criaderos en granjas agrícolas y ganaderas como locales de salas de nacimiento, incubadoras, cuarentena y hospitales.

Utilícelo en la desinfección de comedores, bebederos, charolas, criadoras, rodetes, equipo y vehículos en general. Desinfección de agua.

### V.- INSTRUCCIONES DE EMPLEO:

Los componentes de este producto satisfacen los requerimientos de FDA y USDA.

Antes de iniciar el proceso de limpieza y sanitización, todos los productos alimenticios y materiales de empaque deberán retirarse del área o protegerse cuidadosamente.

### APLICACIÓN

### DILUCION

DESINFECCION DE SUPERFICIES EN CONTACTO DERECTO CON ALIMENTOS	1:500
SANEAMIENTO DE UTENSILIOS Y EQUIPO EMPLEADO EN RESTAURANTES	1:500
DESINFECCION DE SUPERFICIES QUE NO ESTAN EN CONTACTO CON ALIMENTOS	1:250
SUPERFICIES POROSAS	1:125
DEODORIZANTE	1:125
TAPETES SANITARIOS Y CAMARAS DE REFRIGERACION	1:100
MANOS DE OPERADORES	1:500
ANTISEPTICO PARA LA DESINFECCION DE PIEL Y UBRES DE VACAS	1:125
DESINFECCION DE HUEVO	1:250

Para equipos y superficies en contacto con alimentos, deje actuar la solución 5 minutos o para altas cargas microbianas es conveniente aumentar el tiempo de contacto o la dosificación

Si el equipo no tiene contacto directo con el alimento no es necesario enjuagar.

### VI.- PRIMEROS AUXILIOS:

Este producto no es tóxico ni irritante a las diluciones de uso recomendado.

Si se tiene contacto con el producto concentrado tome las siguientes indicaciones:

En caso de contacto accidental con la piel o ojos, lave con agua abundante durante 15 minutos; si la irritación persiste, consulte a su médico.

En caso de ingestión accidental tomar leche, clara de huevo, gelatina en solución o agua, y provoque el vomito hasta que este sea claro, si persisten las molestias consiga atención médica.

Este producto es tóxico para los peces. Consérvese en un lugar fresco y seco.

**MANTENGASE FUERA DEL ALCANCE DE LOS NIÑOS**