

Germa DESMUS

DETERGENTE - BACTERICIDA ESPUMANTE PARA INDUSTRIAS ALIMENTARIAS

Nº Registro en el R.O.P.: 12-20-06230HA

DESCRIPCION

GERMA DESMUS es una detergente bactericida para la limpieza y desinfección en Industrias Alimentarias. Es fácilmente soluble en agua fría o caliente. GERMA DESMUS ha sido especialmente desarrollado para la eliminación de residuos orgánicos mediante equipos de limpieza por espuma, teniendo en cuenta las elevadas exigencias de higiene en la industria alimentaria. La incorporación de agentes tensioactivos especiales facilitan la rápida penetración del producto en cualquier tipo de suciedad y la formación de abundante espuma.

Los productos secuestrantes que contiene la fórmula del GERMA DESMUS evitan que el poder de limpieza se vea afectado al utilizarlo con aguas duras. El contenido de cloro activo facilita la desnaturalización y eliminación de residuos proteicos, eliminando completamente la suciedad y malos olores. No contiene NTA, tensioactivos catiónicos ni nonilfenoles etoxilados.



CAMPOS DE APLICACION

GERMA DESMUS está recomendado para la limpieza y desinfección diaria en plantas de procesamiento de vegetales, conservas, vino y bebidas refrescantes. Además es adecuado para aplicaciones donde exista elevada suciedad proteica como mataderos, procesamiento de aves y conservas de pescado. Puede aplicarse sobre suelos, paredes, tablas de corte, llenadoras, cintas de transporte y otros equipos de proceso.

GERMA DESMUS es adecuado para usar con un amplio rango de equipos generadores de espuma. Aplicado a las concentraciones de uso y temperaturas recomendadas es adecuado para usar con los distintos aceros inoxidables comúnmente presentes en la industria de procesamiento de alimentos. No es apto para metales blandos como el aluminio y materiales galvanizados. Siempre deben aclararse las superficies tras su uso.

METODOS E INSTRUCCIONES DE USO

De acuerdo con la norma UNE-EN 13697 el producto GERMA DESMUS cuando está diluido al 2% en agua dura, posee actividad bactericida sobre superficies después de 5 minutos a 20°C en condiciones sucias cuando los organismos de ensayo son: Escherichia coli, Pseudomonas aureginosa, Enterococcus Hirae y Staphylococcus Aureus.



PROPIEDADES FISICO-QUIMICAS

Color: Amarillento

Olor: A hipoclorito

pH (1% solución a 20°C): 12,4

Densidad: 1,18 g/ml

Método de análisis

Reactivos: Ácido clorhídrico o sulfúrico 0,1N, Tiosulfato sódico 0,1N, Indicador de fenolftaleína.

Procedimiento: Añadir 10ml de Tiosulfato sódico 0,1N a 10ml de la solución a testar, agitar bien y esperar 30 segundos. Añadir 2-3 gotas de solución indicadora y valorar hasta desaparición del color.

Cálculos:

%v/v GERMA DESMUS = ml solución valorante gastada x 0,45

%p/v GERMA DESMUS = ml solución valorante gastada x 0,54

Frases R:

R31 En contacto con ácidos libera gases tóxicos.

R35 Provoca quemaduras graves.

R50 Muy tóxico para los organismos acuáticos.

Frases S:

S2 Manténgase fuera del alcance de los niños.

S13 Manténgase lejos de alimentos, bebidas y piensos.

S26 En caso de contacto con los ojos, lávense inmediata y abundantemente con agua y acúdase a un médico.

S36/37/39 Úsense indumentaria y guantes adecuados y protección para los ojos/la cara.

S45 En caso de accidente o malestar, acúdase inmediatamente al médico (si es posible, muéstresele la etiqueta).

S60 Elimínense el producto y su recipiente como residuos peligrosos.

S61 Evítense su liberación al medio ambiente. Recábense instrucciones específicas de la ficha de datos de seguridad.

Nº Registro Sanitario: 37.00864/VI