

Detergente desinfectante para superficies externas

Descripción

Delladet es un detergente concentrado con propiedades desinfectantes, especialmente formulado para aplicaciones en superficies externas en las Industrias Alimentarias, de Bebida y Lácteas.

Aplicaciones

- Delladet contiene una mezcla de tensioactivos espumantes, secuestrantes y sinergizadores alcalinos. Las propiedades desinfectantes son debidas a la incorporación de amonios cuaternarios (QAC). Esta combinación de ingredientes proporciona una excelente eliminación y desinfección contra la mayoría de las formas vegetativas de microorganismos incluyendo bacterias Gram-positiva, Gramnegativa y levaduras.
- Delladet esta recomendado para la limpieza y desinfección en un solo paso de suelos, paredes, utensilios y otras superficies en contacto con los alimentos y es adecuado para aplicar en procesadoras de carne y pollo, snack, lácteas, bebidas y en la mayoría de otros tipos de industrias alimentarias.
- Delladet puede usarse mediante aplicación manual, inmersión o pulverización.
- Sus propiedades espumantes hacen que sea posible usarlo con equipos adecuados de aplicación por espuma.

Ventajas

- Un producto para limpiar y desinfectar - ahorro en tiempo y esfuerzo.
- Efectiva acción detergente que elimina grasa y suciedad reseca.
- Acción desinfectante de amplio espectro.
- Adecuado para utilizar en aguas blandas o duras.
- Utilizado sobre superficies en contacto con alimentos, no origina problemas de contaminación (olor sabor).

Modo de Empleo

Usar Delladet a concentraciones entre 1-4% v/v dependiendo del tipo y grado de suciedad y de la problemática. Aclarar a fondo siempre tras su uso. Para más detalles, consultar el Plan de Higiene.





DiverseyTM

F&B Delladet

VS2

Información Técnica

Aspecto : Líquido transparente incoloro

Densidad relativa a 20°C : 1,05 g/cm³

pH (1% solución a (20°C) : 10,6

Demanda Química de Oxígeno : 345 gO₂/kg

Contenido de Nitrógeno (N) : 2,8 g/kg

Contenido de Fósforo (P) :-

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 originales, evitando temperaturas extremas. Información completa sobre manipulación y eliminación del producto, se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad. En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Tel. 915 620 420.

Compatibilidad del producto

Delladet es seguro para uso en materiales comúnmente presentes en la Industria Alimentaria cuando se aplica según las condiciones recomendadas. Enjuagar abundantemente siempre las superficies tras su uso. En caso de duda, es aconsejable testar cada material por separado antes de un uso prolongado.

Método de análisis

Reactivos:

Ácido clorhídrico o sulfúrico 0,1 N

Indicador rojo metilo

Procedimiento:

Añadir 1 ml de indicador a 100 ml de agua usada para diluir el producto.

Valorar con ácido hasta la aparición del color rosa y anotar los valores = B ml.

A continuación, añadir 1 ml de indicador a 100 ml de solución a testar.

Valorar con ácido hasta la aparición del color rosa y anotar los valores = T ml.

Cálculos:

% v/v Delladet = (T-B) ml x 0,12

% w/v Delladet = (T-B) ml x 0,13

% w/w Delladet = (T-B) ml x 0,13

Información Medioambiental

Empresa Certificada por Lloyd's Register con nº 932.294 ISO 9.001 y nº 653.269 ISO 14.001. Los tensioactivos usados en este producto son biodegradables de acuerdo al reglamento 648/2004/CE.

Registro

Nº Registro Delladet: 16-20-02981 HA.



Diversey™

F&B **Delladet**

VS2

Información Microbiológica

EN 1276 (actividad bactericida): pasa al 1% en aguas duras (300 ppm. como CaCO₃), condiciones limpias y sucias (0,03% y 0,3% albúmina bovina respectivamente) y 5 minutos de contacto a 20°C cuando los organismos de ensayo son:

Escherichia Coli
Pseudomonas Aeruginosa
Enterococcus Hirae
Staphylococcus Aureus

EN 13697 (actividad bactericida): pasa al 4% en aguas duras (300 ppm. como CaCO₃), condiciones limpias (0,03% albúmina bovina) y 5 minutos de contacto a 20°C cuando los organismos de ensayo son:

Escherichia Coli
Pseudomonas Aeruginosa
Enterococcus Hirae
Staphylococcus Aureus

Información microbiológica adicional:

Organismo	Norma	Dosis	Tiempo [min]
Listeria Monocytogenes	EN 1276	0,25%	5
Salmonella Enterica	EN 1276	0,5%	5

Información adicional bajo solicitud.