



G-5

Desinfectante

Descripción

El Desinfectante G-5 es una solución de amonio multicuaternario que desinfecta, desodoriza y desinfecta con profundidad superficies no porosas en contacto con alimentos que se encuentran en plantas de procesamiento de lácteos, bebidas, carnes y aves de corral.

Eficaz

- Reduce o elimina la mayoría de las bacterias cuando se lo usa como se indica
- Controla hasta 500 ppm de dureza de agua

Fácil de usar

- La fórmula líquida facilita su preparación para las concentraciones de uso
- La fórmula concentrada permite concentraciones para uso sin enjuague desde 150-400 ppm

Libre de fosfatos

- Reduce el fósforo en los efluentes
- Adecuado para uso en áreas donde los fosfatos están restringidos

Discusión

El Desinfectante G-5 es un desinfectante de amonio multicuaternario concentrado económico. Posee excepcionales propiedades antimicrobianas contra bacterias lo que lo convierte en un desinfectante excelente para una amplia variedad de aplicaciones en operaciones de procesamiento de lácteos, bebidas, carnes y aves de corral. Es eficaz contra *Campylobacter jejuni*, *Escherichia coli*, *Escherichia coli* 0157:H7, *Klebsiella pneumoniae*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella choleraesuis*, *Shigella sonnei*, *Staphylococcus aureus* y *Yersinia enterocolitica*.



Divosan



TM

F&B G-5

Desinfectante

Instrucciones de uso

Es una violación de la Legislación Federal usar este producto de manera no coherente con su etiqueta.

DISOLUCIÓN:

Desinfección: (1:213) 3 oz. cada 5 galones de agua (450 ppm de cuat. activo)

Desinfectante: (1:256) 1/2 oz. por galón de agua (2 1/2 oz. cada 5 galones de agua) (400 ppm de cuat. activo)

Desinfectante: (1:512) 1/4 oz. por galón de agua (200 ppm de cuat. activo) (1 oz. cada 4 galones de agua) (1 1/4 oz. cada 5 galones de agua (200 ppm de cuat. activo))

Instrucciones de desinfección/virucidas*

Agregue 3 oz. de este producto cada 5 galones de agua (o disolución equivalente) para desinfectar superficies duras no porosas. Antes de su uso en plantas de procesamiento de alimentos derivados de carnes y aves de corral inspeccionadas por el Gobierno Federal, deben retirarse de la sala o protegerse con cuidado los productos alimenticios y los materiales de embalaje.

Cuando se usa en superficies en áreas como salas de armarios, vestidores, áreas de duchas y baños, e instalaciones para ejercicios, este producto es un fungicida eficaz contra *Trichophyton mentagrophytes* (el hongo del pie de atleta).

Aplique la solución de uso con un paño, trapeador, esponja, atomizador o mediante inmersión, humedeciendo bien las superficies.

Para aplicaciones con atomizador, use un dispositivo de rociado grueso. Rocíe desde 6-8 pulgadas de la superficie; frote con cepillo, esponja o paño. No inhale el rociado.

Nota: Para aplicaciones con atomizador, cubra o retire todos los productos alimenticios.

Las superficies tratadas deben permanecer húmedas durante 10 minutos. Seque con un paño, esponja o trapeador limpios, o deje secar al aire.

Enjuague las superficies en contacto con alimentos como encimeras, mesas, mesas para picnic, el exterior de artefactos y/u hornillas de cocina con agua potable antes de reutilizar. No usar en vasos, platos ni utensilios como desinfectante.

Para áreas muy sucias, se requiere una limpieza preliminar. Prepare una solución nueva diariamente o con mayor frecuencia si la solución de uso se diluye o ensucia visiblemente.

Para desinfectar superficies en contacto con productos no alimenticios

Agregue 1/4 oz. de este producto por galón de agua (o disolución equivalente) para desinfectar superficies duras no porosas lavadas previamente. Aplique la solución de desinfectante de uso con un paño, trapeador, esponja, atomizador o mediante inmersión, humedeciendo bien las superficies.

Para aplicaciones con atomizador, use un dispositivo de rociado grueso.

Rocíe desde 6-8 pulgadas de la superficie; frote con cepillo, esponja o paño. No inhale el rociado.

Nota: Para aplicaciones con atomizador, cubra o retire todos los productos alimenticios

Las superficies tratadas deben permanecer húmedas durante 1 minuto. Seque con una esponja, trapeador o paño, o deje secar al aire.

Prepare una solución nueva diariamente o con mayor frecuencia si la solución se diluye, enturbia o ensucia visiblemente.

Para desinfectar superficies en contacto con alimentos, equipos de procesamiento de alimentos y otras superficies duras en plantas de procesamiento de alimentos y lácteos: Para desinfectar superficies duras no porosas de equipos de procesamiento de alimentos, equipos para lácteos, utensilios para alimentos, platos, cubiertos, vasos, cubiertas de fregaderos, encimeras, equipos de almacenamiento refrigerado y de exhibición, y otras superficies duras no porosas. Antes de la aplicación, eliminar las partículas gruesas de alimentos y la suciedad mediante un enjuague o un raspado previos y, cuando sea necesario, mojar previamente. Luego, lave o enjuague bien los objetos con un buen detergente o limpiador compatible, seguido de un enjuague con agua potable antes de la aplicación de la solución desinfectante. Artículos demasiado grandes para sumergir: aplique una solución de uso de 1 oz. de este producto cada 4 galones de agua (1 1/4 oz. cada 5 galones de agua) (o disolución equivalente) en las superficies duras lavadas previamente humedeciéndolas bien con un paño, trapeador, esponja o atomizador grueso. Las superficies deben permanecer húmedas durante al menos un minuto, para que después drenen y se sequen al aire en forma adecuada. No enjuague. Sumerja cristalería, platos, cubiertos, utensilios de cocina y otros equipos procesadores de alimentos de tamaño similar en una solución de 1 oz. de este producto cada 4 galones de agua (1 1/4 oz. cada 5 galones de agua) (o disolución equivalente) durante al menos 60 segundos. Drene bien y deje secar al aire antes de reutilizar. No enjuague. Prepare una solución nueva diariamente o con mayor frecuencia si la solución se diluye o ensucia. Para aplicaciones mecánicas, la solución de uso no puede reutilizarse para aplicaciones de desinfección pero sí para otros fines, como limpieza. Aplique con un paño, esponja o cepillo en cubiertas de fregaderos, encimeras, equipos de almacenamiento refrigerado y de exhibición y otras superficies estacionarias.

Para desinfectar equipos de procesamiento de alimentos, utensilios y otros artículos en contacto con alimentos regulados por la 40 CFR § 180.940: (a)

1. Raspe, enjuague o moje previamente los artículos (móviles o estacionarios) para eliminar las partículas gruesas de alimentos y la suciedad.
2. Lave bien los artículos con un detergente o limpiador adecuados.
3. Enjuague bien los artículos con agua potable.
4. Desinfecte sumergiendo los artículos con una solución de uso de 1 oz. de este producto cada 4 galones de agua (1 1/4 oz. cada 5 galones de agua) (o disolución equivalente) durante al menos 60 segundos. Los artículos demasiado grandes para inmersión deben humedecerse bien mediante enjuague, rociado o con una escobilla.
5. Retire de la solución los artículos sumergidos para que drenen y se sequen al aire. Los artículos no sumergidos deben dejarse secar al aire. No enjuague.

Para desinfectar máquinas de hielo

1. Apague la refrigeración.
2. Lave los equipos con un detergente compatible y enjuague con agua potable antes de desinfectar.
3. Aplique una solución de uso de 1 oz. de este producto cada 4 galones de agua (1 1/4 oz. cada 5 galones de agua) (o disolución equivalente) mediante rociado mecánico, vertido directo o recirculación por el sistema.
4. Deje que las superficies permanezcan húmedas o que la solución permanezca en los equipos durante al menos 60 segundos.
5. Drene bien antes de reutilizar y deje secar al aire.

Para desinfectar equipos dispensadores de bebidas

1. Lave los equipos con un detergente compatible y enjuague con agua potable antes de desinfectar.
2. Llene los equipos con una solución de 1 oz. de este producto cada 4 galones de agua (1 1/4 oz. cada 5 galones de agua) (o disolución equivalente).
3. Deje que la solución permanezca en los equipos durante al menos 60 segundos.
4. Drene bien y deje secar al aire antes de reutilizar. No enjuague.

Para desinfectar equipos de llenado sanitario

Lave los equipos con un detergente compatible y enjuague con agua potable antes de desinfectar. Prepare una solución de 1 oz. de este producto cada 4 galones de agua (1 1/4 oz. cada 5 galones de agua) (o disolución equivalente) para las aplicaciones de lavado y enjuague finales. Deje que las superficies permanezcan húmedas durante al menos 60 segundos. Drene bien y deje secar al aire antes de reutilizar. No enjuague.

Para desinfectar tanques de fermentación y almacenamiento de cerveza

Lave los equipos con un detergente compatible y enjuague con agua potable antes de desinfectar. Prepare una solución de 1 oz. de este producto cada 4 galones de agua (1 1/4 oz. cada 5 galones de agua) (o disolución equivalente) para los sistemas mecánicos o automatizados. Deje que las superficies permanezcan húmedas durante al menos 60 segundos. Drene bien y deje secar al aire antes de reutilizar. No enjuague.

Para desinfectar cáscaras de huevos que se utilizarán para alimentos

Para desinfectar huevos de grado alimentario previamente lavados en plantas de procesamiento de cáscara de huevo y huevos, rocíe los equipos con una solución de uso de 1 oz. de este producto cada 4 galones de agua (1 1/4 oz. cada 5 galones de agua) (o disolución equivalente). La solución debe estar a la misma temperatura que los huevos o a una temperatura superior, pero no debe superar los 129 °F. Humedezca bien los huevos y deje drenar. Los huevos desinfectados con este producto se someterán a un enjuague con agua potable solo si se los va a romper inmediatamente para uso en la fabricación de productos con huevo. Los huevos deben estar razonablemente secos antes de colocarlos en cajas o romperlos. No debe reutilizarse esta solución para desinfectar huevos.

Nota: Solo pueden desinfectarse huevos enteros y limpios. Los huevos sucios, con grietas u orificios no pueden desinfectarse.

Control del chancro de los cítricos

Para la prevención del chancro de los cítricos mediante el tratamiento de equipos lavados previamente. Eficaz contra *Xanthomonas axonopodis* pv. citri (chancro de los cítricos) a 2000 ppm de cuat. activo. Se pueden aplicar tratamientos a camiones, los remolques conectados y equipos de cosecha en campo, incluyendo zona de carga, ruedas, neumáticos, parte inferior de la carrocería, capó, techo, paragolpes y otras partes duras no porosas de los equipos que pueden ser llevadas a áreas infestadas. Limpie bien todas las superficies con jabón o detergente y enjuague con agua. Luego, sature las superficies con una disolución de uso de 1:50 (4 1/2 oz. de este producto cada 1 3/4 galones de agua o disolución equivalente) (2000 ppm de cuat. activo) durante un período de 10 minutos. Permita que seque al aire. Todas las superficies que entran en contacto con alimentos o cultivos deben enjuagarse con agua potable antes de reutilizarlas. Para evitar la propagación del chancro de los cítricos mediante este medio de transporte artificial, los tratamientos se aplican mediante atomizador con gatillo, inmersión o cepillado. La ropa debe enjuagarse o lavarse antes de volver a usarla. El calzado debe enjuagarse antes de volver a usarlo.



G-5

Desinfectante

Instrucciones de desinfección de instalaciones para aves de corral y cerdos

Retire todos los animales y sus alimentos de las instalaciones, vehículos y recintos como gallineros y cajones. Retire toda la basura, los excrementos y el estiércol de los pisos, paredes y superficies de cobertizos, corrales, cuartos, rampas y otras instalaciones y sitios ocupados o atravesados por los animales. Vacíe todos los abrevaderos, estantes y otros dispositivos para que se alimenten y beban. Limpie bien todas las superficies con jabón o detergente y enjuague con agua. Use 3 oz. de este producto cada 5 galones de agua. Sature las superficies con la solución desinfectante durante 10 minutos. Sumerja todas riendas, cuerdas y otros tipos de equipos usados para manipular y controlar a los animales, así como horquillas, palas y rastrillos usados para retirar la basura y el estiércol. Ventile los edificios, automóviles, camiones, gallineros y otros espacios cerrados. No aloje animales ni use equipos hasta que el tratamiento se haya absorbido, establecido o secado. Frote bien con jabón o detergente los estantes de alimentación, pesebres, abrevaderos, alimentadores automáticos, fuentes y aguadores tratados, y enjuague con agua potable antes de reutilizar.

Criaderos: Use para tratar criaderos, preparadores, bandejas, estantes, carros, mesas de apareamiento, camiones de entrega y otras superficies duras. Use 3 oz. cada 5 galones de agua. Deje todas las superficies tratadas húmedas durante 10 minutos o más. Deje secar al aire.

Vehículos: Limpie todos los vehículos, incluyendo alfombrillas, cajones, cabinas y ruedas, con agua y este producto. Use 3 oz. cada 5 galones de agua. Aplique la solución de uso para tratar todos los vehículos. Deje las superficies tratadas húmedas durante 10 minutos o más. Deje secar al aire.

Planta faenadora: Desinfecte los equipos, utensilios, paredes y pisos de las plantas faenadoras de animales.

Desinfecte las salas de despojos, las paredes exteriores y las plataformas de carga de las plantas faenadoras. Cubra o retire todos los materiales alimenticios y de embalaje. Retire toda la suciedad más difícil antes de la aplicación. Use 3 oz. cada 5 galones de agua. Sature todas las superficies con la solución de uso y frote para aflojar toda la suciedad. Las superficies deben permanecer húmedas durante 10 minutos, y luego se las debe enjuagar bien con agua potable antes de reanudar las operaciones.

Instrucciones para desinfectar baños para calzado: Para prevenir la contaminación cruzada en áreas con animales, y en las áreas de embalaje y almacenamiento de las plantas de alimentos, deben colocarse baños para calzado con una pulgada de solución desinfectante recién preparada en todas las entradas a edificios y criaderos. Raspe las botas de trabajo impermeables y colóquelas en una solución de uso de 1/4 oz. de este producto por galón de agua (o disolución equivalente) durante 60 segundos antes de ingresar al área. Cambie la solución en el baño al menos diariamente o con mayor frecuencia si la solución parece estar diluida o sucia.

Datos técnicos

EPA Reg. No.	6836-266-70627
Color/Forma	Líquido amarillo claro transparente
Aroma	Cuaternario
Peso específico	0.99
pH (puro)	7.0
pH (1%)	7.0
% P	0.0

Los datos anteriores son típicos de una producción normal y no deben considerarse como una especificación.

Información sobre manejo y almacenamiento seguros

Almacene en los contenedores cerrados originales, lejos de temperaturas extremas. Una guía completa acerca del manejo y la eliminación de este producto se proporciona por separado en una Hoja de Datos sobre Seguridad de los Materiales.

Equipo de prueba

Kit de prueba #409882

Normas preventivas

Vea la Hoja de Datos sobre Seguridad de los Materiales vigente.