



F&B **SU^{TM/MC} 393**

Limpiador y desinfectante listo para usar

Descripción

SU^{TM/MC} 393 es un limpiador y desinfectante listo para usar en superficies duras y no porosas en contacto con alimentos y en superficies sin contacto con alimentos. SU^{TM/MC} 393 se utiliza en entornos de procesamiento secos o con poca humedad. SU^{TM/MC} 393 es eficaz contra microorganismos como *Staphylococcus aureus*, *Escherichia coli*, *Escherichia coli* O157:H7, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella enterica* (anteriormente *Salmonella typhimurium*), *Pseudomonas aeruginosa* y muchos otros como se describen en la etiqueta del producto.

Beneficios

- Desinfecta las superficies en contacto con alimentos y otras superficies duras y no porosas y equipos
- Altamente eficaz contra un amplio espectro de microorganismos patógenos
- Reduce la contaminación de bacterias que pueden provocar deterioro o descomposición del producto
- Resistente al agua dura hasta 500 PPM
- Fácil de utilizar - sin dilución

Eficaz Contra

- *Escherichia coli* (ATCC 11229)
- *Escherichia coli* O45:H2 (STEC) (ATCC BAA2193)
- *Listeria monocytogenes* (ATCC 49594)
- *Staphylococcus aureus* (ATCC 6538)
- *Escherichia coli* O103:H11 (STEC) (ATCC BAA-2215)
- *Salmonella enterica* (ATCC 10708)
- *Cronobacter sakazakii* (ATCC 12868)
- *Escherichia coli* O111:NM (STEC) (ATCC BAA2440)
- *Salmonella enterica* (anteriormente *Salmonella typhimurium*) (ATCC 13311)
- *Escherichia coli* O157:H7 (ATCC 43895)
- *Escherichia coli* O121:H19 (STEC) (ATCC BAA-2219)
- *Escherichia coli* O26:H11 (STEC) (ATCC BAA2196)
- *Escherichia coli* O145:H18 (STEC) (ATCC BAA-2192)
- *Pseudomonas aeruginosa* (ATCC 15442)
- *Klebsiella pneumoniae* (ATCC 4352)
- *Staphylococcus aureus*, (ATCC 6538)

Comentarios

SU^{TM/MC} 393, el desinfectante listo para usar, está diseñado específicamente para las industrias de alimentos y bebidas. Se puede utilizar como un desinfectante al final del saneamiento, así como durante la producción.

SU^{TM/MC} 393 se puede utilizar para mantener las áreas de trabajo limpias y desinfectadas durante toda la producción. Este desinfectante listo para usar está destinado a aumentar el nivel de higiene de cualquier operación de producción de alimentos.

SU^{TM/MC} 393 es versátil. Se puede utilizar cuando el agua puede dañar los equipos, como las básculas o los paneles.

El sector de mantenimiento también puede utilizarlo para mantener las herramientas en condiciones higiénicas.

SU^{TM/MC} 393, el desinfectante listo para usar, también está aprobado para su aplicación en las manos con guantes.

SU^{TM/MC} 393 se puede utilizar con paños en seco adecuados. SU^{TM/MC} 393 se puede añadir a un recipiente de paños en seco para humedecer previamente o se puede rociar directamente en los paños individuales. Las superficies que se tratan con los paños deben permanecer mojadas durante 60 segundos para lograr la desinfección. Deje que se sequen al aire. No enjuague. Deseche el paño cuando ya no empape la superficie o se seque. No reutilice un paño que se haya secado.



Divosan



F&B SU^{TM/MC} 393

Limpiador y desinfectante listo para usar

Instrucciones de uso:

Desinfección: Cuando se utiliza como desinfectante en contacto con alimentos, este producto reduce las siguientes bacterias en un 99,999 % con un tiempo de contacto de 60 segundos en superficies duras, no porosas y limpiadas previamente:

<i>Escherichia coli</i> (ATCC 11229)	<i>Salmonella enterica</i> (anteriormente <i>Salmonella typhimurium</i>) (ATCC 13311)
<i>Escherichia coli</i> O45:H2 (STEC) (ATCC BAA2193)	<i>Pseudomonas aeruginosa</i> (ATCC 15442)
<i>Listeria monocytogenes</i> (ATCC 49594)	<i>Escherichia coli</i> O157:H7 (ATCC 43895)
<i>Staphylococcus aureus</i> (ATCC 6538)	<i>Escherichia coli</i> O121:H19 (STEC) (ATCC BAA-2219)
<i>Escherichia coli</i> O103:H11 (STEC) (ATCC BAA-2215)	<i>Escherichia coli</i> O26:H11 (STEC) (ATCC BAA2196)
<i>Salmonella enterica</i> (ATCC 10708)	<i>Escherichia coli</i> O145:H18 (STEC) (ATCC BAA-2192)
<i>Cronobacter sakazakii</i> (ATCC 12868)	
<i>Escherichia coli</i> O111:NM (STEC) (ATCC BAA2440)	

Desinfección sin contacto con alimentos: Cuando se utiliza como desinfectante sin contacto con alimentos, este producto reduce las siguientes bacterias en un 99,99 % con un tiempo de contacto de 1 minuto en superficies duras, no porosas y limpiadas previamente:

<i>Klebsiella pneumoniae</i> (ATCC 4352)	<i>Staphylococcus aureus</i> , (ATCC 6538)
--	--

Para desinfectar equipos y superficies duras y no porosas en contacto con alimentos:

1. Aplique SU^{TM/MC} 393 sin dilución para limpiar las superficies.
2. Aplique solución desinfectante con un rociador grueso con bomba de gatillo al equipo o la superficie a tratar. Permita un tiempo de contacto de al menos 1 minuto.
3. Deje que las superficies se sequen. No enjuague.

Para el tratamiento continuo de cintas transportadoras de carne y aves o de frutas y verduras: SU^{TM/MC} 393 se puede utilizar como desinfectante para su uso en cintas transportadoras durante el procesamiento. Aplique SU^{TM/MC} 393 sin dilución en la cinta transportadora con un equipo de alimentación adecuado. Los volúmenes controlados se aplican a la parte de retorno de la cinta transportadora. Durante las interrupciones en las operaciones, utilice el rociador grueso en los equipos de procesamiento con SU^{TM/MC} 393 sin dilución. El equipo de la cinta transportadora debe estar sin el producto cuando se aplique el rociador grueso. No permita que esta solución se rocíe directamente sobre los alimentos. La superficie de la cinta transportadora debe estar expuesta al desinfectante durante al menos 60 segundos (un minuto). Deje que las superficies se sequen al aire. No enjuague.

Instrucciones para el desinfectante de calzados:

1. SU^{TM/MC} 393 se recomienda como desinfectante para su uso en superficies exteriores de calzado como botas y/o botas de trabajo.

Datos técnicos

Número de Regulación de la EPA	875-195
Color/Forma	Líquido transparente e incoloro
Aroma	Alcohol
Densidad específica	0,97
pH (puro)	2,2

Los datos anteriores son típicos de la producción normal y no se deben tomar como una especificación.

Información de manejo y almacenamiento seguros

Conservar en recipientes cerrados originales, alejados de temperaturas extremas. La guía completa sobre el manejo y el desecho de este producto se proporciona en una Hoja de datos de seguridad por separado.

Compatibilidad del producto

Este producto, en los niveles de uso recomendados, se puede utilizar en cualquier superficie sin riesgo de corrosión.

Kit de prueba

No se necesita un kit de prueba.

Declaración preventiva

Consulte la Hoja de datos de seguridad actual.

2. Retire la suciedad del calzado antes de desinfectar.
3. Aplique SU^{TM/MC} 393 sin dilución con el rociador para asegurarse de la exposición al desinfectante durante al menos 1 minuto.
4. Deje que las superficies se sequen al aire. No enjuague.

Instrucciones del desinfectante para sumergir los guantes:

1. Para evitar la contaminación cruzada en superficies tratadas en áreas de animales y las áreas de embalaje y almacenamiento de plantas alimenticias, sumerja las manos con guantes no porosos previamente lavados (plástico, látex u otro caucho sintético) en un recipiente limpio adecuado que contenga suficiente desinfectante para cubrir el área con guantes. No deje que el desinfectante entre en contacto con la piel expuesta.
2. Moje (empape) en solución durante 60 segundos (1 minuto). NO SE PERMITE EL ENJUAGUE CON AGUA POTABLE.
3. Cambie el desinfectante en el baño al menos diariamente o cuando el producto parezca sucio. No deje que el desinfectante entre en contacto con la piel expuesta.

Desinfectar superficies exteriores duras, no porosas y no comestibles de envases impermeables que contengan productos alimenticios o no alimenticios:

1. Aplique SU^{TM/MC} 393 con el rociador para asegurarse de que la superficie esté expuesta al desinfectante durante al menos 60 segundos (1 minuto).
2. Escurra completamente. No enjuague.
3. Las superficies exteriores tratadas de envases impermeables y no comestibles, como envolturas de alimentos y recipientes de carne, se deben retirar y desechar antes de que los productos alimenticios envasados sean sometidos a procesos adicionales o sean consumidos. No usar en superficies porosas.

Para desinfectar superficies sin contacto con alimentos:

1. Limpie previamente las superficies duras y no porosas muy sucias.
2. Use la solución hasta que esté completamente húmeda.
3. Deje reposar durante un 1 minuto.
4. Limpie las superficies o deje que se sequen al aire.

Para su uso como desodorante: Aplique SU^{TM/MC} 393 en superficies duras y no porosas. Limpie las superficies y deje que se sequen al aire.

Para su uso como limpiador general: Aplique SU^{TM/MC} 393 en superficies duras y no porosas. Limpie las superficies y deje que se sequen al aire.

Limpieza en ambientes húmedos: Retire las partículas de alimentos gruesas y la suciedad de la superficie. Aplique SU^{TM/MC} 393 en la superficie. Enjuague con agua o limpie con un paño. Deje secar.

Limpieza en entornos secos: Retire las partículas de alimentos gruesas y la suciedad de la superficie. Aplique SU^{TM/MC} 393 en la superficie. Limpie con un paño y deje secar.

Contiene: Isopropanol, ácido láctico y cloruro de amonio cuaternario.