



Sanitizador J-512™/MC

Un sanitizador sin enjuague que sanitiza de forma conveniente y efectiva las superficies de contacto con alimentos cuando la sanitización es de gran importancia.

Características y Beneficios

- Sanitiza las superficies del contacto con alimentos y otras superficies ambientales duras y no porosas
- No es necesario enjuagar, solo dejar escurrir y secar al aire
- Rango de 200-400 ppm
- Disponible en una variedad de tamaños y envases convenientes

Aplicaciones

- Úselo en fregaderos comerciales para la inmersión de utensilios en el fregadero
- Rocíelo sobre superficies y equipos duros, no porosos
- Úselo en empresas productoras de lácteos, restaurantes, bares e instituciones donde la higiene es de suma importancia





Sanitizador J-512^{TM/MC}

Instrucciones de uso

- Para sanitizar las superficies de contacto con los alimentos pre-limpiadas y enjuagadas con agua potable, no porosas, prepare una solución cuaternaria activa de 200-400 ppm agregando 1 onza de desinfectante a 4 gal. de agua.

Para sanitizar equipos de procesamiento estacionarios de cocina y alimentos:

Este producto se puede usar para limpiar y sanitizar superficies duras, no porosas, de equipos tales como cortadoras de fiambres, equipos de bebidas, máquinas de hielo y dispensadores.

- Limpie con este producto de acuerdo con las instrucciones de la etiqueta.
- Para sanitizar, aplique una solución de uso de 0,25 a 0,5 onza líquida por galón de agua (200 - 400 ppm activa) o disolución equivalente mediante rociado o frotado hasta que esté totalmente humedecido.
- Permita que las superficies se mantengan húmedas durante al menos 60 segundos.
- Escorra bien antes de volver a usarlo y deje secar al aire.

Para usar como limpiador:

Aplique solución de uso de 1 onza líquida - 4 onza líquida de producto por cada 5 galones de agua a las superficies duras, no porosas. Limpie las superficies con un paño y deje secar al aire.

Para sanitización: cuando se usa como sanitizador para superficies en contacto con alimentos en una disolución de 1:512 (1,0 onza líquida de producto por cada 4 galones de agua), (0,25 onza líquida por cada galón de agua) en presencia de agua dura de 500 ppm, este producto reduce las siguientes bacterias en un 99,999 % con un tiempo de contacto de 1 minuto en superficies duras, no porosas e inanimadas limpiadas previamente.

Para sanitización de superficies que no estén en contacto con alimentos: Cuando se usa como un sanitizador de superficies que no estén en contacto con alimentos, en una disolución de 1:512, 1,0 onza líquida de producto por cada 4 galones de agua (0,25 onza líquida por cada galón de agua),

este producto reduce las siguientes bacterias en un 99,9 % con un tiempo de contacto de 3 minutos en superficies duras, no porosas e inanimadas, previamente limpiadas.

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

- Antes de la sanitización, elimine partículas gruesas de materia con una descarga de agua caliente, luego lave el equipo con detergente o con la solución de limpieza y termine con un enjuague de agua potable.
- Prepare la solución sanitizante de uso agregando 0,25 - 0,5 onza líquida por galón de agua (200 - 400 ppm cuat. activo).
- Aplique la solución sanitizante por inmersión, rociado grueso, trapeador, frotación, técnicas de inundación o circulación, según sea adecuado para el equipo o superficie a tratar. Deje en contacto al menos 1 minuto.
- Deje drenar bien la superficie y seque al aire antes de reanudar la operación. No enjuague.









INSTRUCCIONES:

Limpie todas las superficies con este producto según las instrucciones en la etiqueta. Atomice el higienizador J-512^{TM/MC} sobre la superficie hasta que esté mojada. Después de mojar la superficie, déjela secar al aire; o, sumérgala en el producto durante 10 minutos por lo menos y déjela secar al aire. NO LA ENJUAGUE. NO LA ENJUGUE.

Para la desinfección de las superficies de contacto con alimentos: Después de completar la desinfección de las superficies de contacto con alimentos, enjuague las superficies y siga las instrucciones del desinfectante que aparecen en la etiqueta del producto.

Producto diluido para desinfección: @ 1:160

Datos técnicos	Sanitizador J-512 ^{TM/MC}
Certificaciones	Kosher; NSF; Halal
Reg. EPA N°	70627-63
Color/Forma	Rojo, líquido
pH	7.9 (Concentrado)
Aroma	Olor cuaternario típico
Tiempo de conservación	3 años

Producto	Tamaño del paquete	Dilución	Código de producto
Sanitizador Final Step [®] 512	2 x 50,7 oz./1,5 L de aerosol RTD [®]	1:512	5753116 
Sanitizador Final Step [®] 512	1 x 1,32 gal./5 L RTD [®]	1:512	5753301 
Sanitizador J-512 ^{TM/MC}	4 contenedores de 1 gal. / 3,78 L	1:512	5756018 
Sanitizador J-512 ^{TM/MC}	1 bolsa para colgar de 2,5 gal. / 9,46 L	1:512	5756026 
Sanitizador J-512 ^{TM/MC}	2 x 84,5 fl. oz. / 2,5 L J-Fill [®]	1:512	5756034 
Sanitizador J-512 ^{TM/MC}	1 tambor x 55 gal. / 209 L	1:512	5963480 
Sanitizador J-512 ^{TM/MC}	6 x 32 oz. / 946 mL AccuMix [®]	1:512	5753407 
Sanitizador J-512 ^{TM/MC}	12 x 32 oz. / 946 mL Botellas vacías		D03920 

El manejo seguro

Asegúrese de que sus empleados lean y comprendan la etiqueta del producto y la Hoja de Datos de Seguridad antes de utilizar este producto. La etiqueta contiene instrucciones de uso y tanto la etiqueta como la HDS incluyen advertencias sobre riesgos, declaraciones preventivas y procedimientos de primeros auxilios. Las HDS están disponibles en línea en www.diversey.com o llamando al 888 352 2249. El uso o dilución incorrecta puede provocar daños en las superficies y puede dar lugar a riesgos de salud y físicos que coinciden con los del concentrado.