



Dibac[®]

Desinfectante líquido de cloro

Descripción

Dibac[®] es un producto de hipoclorito de sodio líquido concentrado que se usa para desinfectar todo tipo de equipos para alimentos y bebidas.

Eficaz

- Desinfectante eficaz: pasa la prueba A.O.A.C para desinfectantes germicidas y detergentes

Fácil de usar

- Producto líquido fácil de aplicar: va inmediatamente a la solución

Descripción

Dibac[®] es un desinfectante y desodorizante líquido concentrado que no hace espuma, producido a partir de un grado refinado de hipoclorito de sodio líquido del tipo usado para desinfectar plantas de procesamiento de alimentos.



Divosan



Dibac[®]

Desinfectante líquido de cloro

Instrucciones de uso

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

Nota: Este producto se degrada con el tiempo. Use un kit de prueba de cloro y aumente/reduzca la dosis según sea necesario para obtener el nivel requerido de cloro disponible.

Tabla de concentraciones

Cloro disponible	Índice de disolución
25 ppm	1 oz. cada 20 gallons
50 ppm	1 oz. cada 10 gallons
100 ppm	2 oz. cada 10 gallons
200 ppm	4 oz. cada 10 gallons
500 ppm	10 oz. cada 10 gallons

Desinfección de limpieza en sitio de equipos, tuberías y rellenadoras: Enjuague bien, lave y vuelva a enjuagar con agua potable el sistema. Prepare un volumen igual al 110% de la capacidad del sistema de 200 ppm de desinfectante con cloro disponible mezclando 4 oz. de producto cada 10 galones de agua. Bombee el desinfectante por el sistema hasta obtener flujo completo en todas las extremidades y que todo el sistema esté completamente lleno de desinfectante y se haya eliminado el aire. Cierre las válvulas de drenaje y mantenga bajo presión durante al menos 10 minutos para garantizar el contacto con todas las superficies internas. Elimine parte de la solución desinfectante desde una válvula de drenaje y haga una prueba con un kit de prueba de cloro. Si el desinfectante contiene menos de 50 ppm de cloro disponible, repita toda el proceso de limpieza/ desinfectante. Drene y/o purgue completamente el sistema con aire para eliminar el desinfectante residual antes de volver a comenzar a procesar.

Restaurantes, instituciones y otros establecimientos que sirven alimentos: Raspe y lave previamente los utensilios, platos y vasos para eliminar la suciedad grande. Lave con el detergente recomendado. Enjuague con agua limpia (potable). Desinfecte en una solución de 4 oz. de producto cada 10 galones de agua de grifo usada (200 ppm de cloro disponible). Sumerja todos los utensilios durante al menos 2 minutos o durante el tiempo de contacto especificado por el código sanitario vigente. Desinfecte los utensilios en una bandeja o un secador para que se sequen al aire.

Nota: NO se requiere ENJUAGAR los equipos con AGUA POTABLE. Los desinfectantes usados en sistemas automatizados pueden usarse para limpieza general pero no pueden volver a usarse para fines de desinfección. Pruebe el desinfectante con frecuencia durante la operación con un kit de prueba de cloro para asegurarse de que la solución no caiga por debajo de 50 ppm de cloro disponible. Si no se dispone de un kit de prueba o si el cloro disponible cayó por debajo de 50 ppm durante la desinfección, deseche la solución desinfectante o agregue suficiente cantidad de producto para restablecer una potencia desinfectante de 200 ppm de cloro disponible.

Desinfección de superficies porosas en contacto con productos alimenticios:

Plantas de procesamiento de carnes, bebidas y alimentos - Lave y enjuague con agua potable limpia las tablas para cortar, los cestos plásticos y las juntas de goma. Desinfecte preparando una solución de 600 ppm de desinfectante con cloro disponible mezclando 12 oz. de producto en 10 galones de agua. Enjuague, moje, sumerja, limpie o rocíe las superficies porosas hasta que estén completamente húmedas. Mantenga el contacto con el desinfectante durante al menos 2 minutos. Drene el exceso de desinfectante. Antes de reutilizar los equipos tratados, enjuague en una solución nueva de desinfectante que contenga 200 ppm de cloro disponible mezclando 4 oz. de producto en 10 galones de agua. Drene el exceso de desinfectante. No enjuague ni deje en remojo los equipos durante la noche. Los desinfectantes usados en sistemas automatizados pueden usarse para limpieza general pero no pueden volver a usarse para fines de desinfección.

Desinfección de superficies porosas en contacto con productos no alimenticios:

Plantas de procesamiento de lácteos, bebidas, carnes, aves de corral, tiendas de viveres y alimentos - ENJUAGUE, INMERSIÓN O MOJADO INTENSO. Prepare una solución desinfectante mezclando bien 6 oz. de este producto en 5 galones de agua para lograr aproximadamente 600 ppm de cloro disponible en peso.

Limpie las superficies en forma normal. Antes de usar, enjuague, sumerja o moje muy bien todas las superficies con la solución desinfectante, manteniendo el contacto con la solución durante al menos 2 minutos. No enjuague los equipos con agua después del tratamiento ni moje los equipos durante la noche.

Desinfección de superficies no porosas en contacto con alimentos:

Plantas de procesamiento de lácteos, bebidas, carnes, aves de corral, tiendas de viveres y alimentos - APLICACIONES ENJUAGUE, INMERSIÓN O MOJADO INTENSO. Se puede usar una solución de 100 ppm de cloro disponible en la solución desinfectante si se dispone de un kit de prueba. Las soluciones con una concentración inicial de 100 ppm de cloro disponible deben probarse y ajustarse periódicamente para garantizar que el cloro disponible no caiga por debajo de 50 ppm.

Prepare una solución desinfectante de 100 ppm mezclando bien 2 oz. de este producto en 10 galones de agua. Si no se dispone de un kit de prueba, prepare una solución desinfectante mezclando bien 4 oz. de este producto en 10 galones de agua para lograr aproximadamente 200 ppm de cloro disponible en peso. Limpie las superficies de los equipos en forma normal. Antes de usar, enjuague, sumerja o moje muy bien las superficies con la solución desinfectante, manteniendo el contacto con el desinfectante durante al menos 2 minutos. Si la solución contiene menos de 50 ppm de cloro disponible, según lo determine un kit de prueba adecuado, deseche la solución o agregue producto suficiente como para restablecer la concentración de 200 ppm residual. No enjuague los equipos con agua después del tratamiento ni deje los equipos en remojo durante la noche. Los desinfectantes usados en sistemas automatizados pueden usarse para limpieza general pero no pueden volver a usarse para fines de desinfección.

Desinfección de superficies no porosas en contacto con productos no alimentarios:

Plantas de procesamiento de lácteos, bebidas, carnes, aves de corral, tiendas de viveres y alimentos - APLICACIONES ENJUAGUE, INMERSIÓN O MOJADO INTENSO. Prepare una solución desinfectante mezclando bien 2 oz. de este producto en 5 galones de agua para lograr aproximadamente 200 ppm de cloro disponible en peso. Limpie las superficies de los equipos en forma normal. Antes de usar, enjuague, sumerja o moje muy bien las superficies con la solución desinfectante, manteniendo el contacto con la solución durante al menos 2 minutos. No enjuague los equipos con agua después del tratamiento ni deje los equipos en remojo durante la noche.

Método de desinfección por rociado y nebulización:

Limpie previamente todas las superficies después del uso. Use una solución de 200 ppm de cloro disponible para controlar las bacterias, el moho o los hongos, y una de 600 ppm para controlar los bacteriófagos. Prepare una solución desinfectante de 200 ppm de tamaño suficiente mezclando bien la producción en una proporción de 4 oz. de producto cada 10 galones de agua. Prepare una solución de 600 ppm mezclando bien el producto en una proporción de 12 onzas cada 10 galones de agua. Use equipo de rociado o nebulización resistente a soluciones de hipoclorito. Vacíe y enjuague siempre el equipo de rociado/nebulización con agua potable después del uso. Rocíe o nebulice completamente todas las superficies hasta que estén húmedas, dejando drenar el exceso de desinfectante. Vacíe el área durante al menos 2 horas. Antes de usar el equipo, enjuague todas las superficies tratadas con una solución de 600 ppm con una solución de 200 ppm.



Dibac®

Desinfectante líquido de cloro

LAVADORAS MECÁNICAS:

Tipos de secciones de lavado por vertido o enjuague con desinfectantes – Después de lavar y enjuagar los equipos o contenedores, aplique un enjuague de desinfectante por rociado de 100 ppm de cloro disponible ajustando el dispositivo de alimentación mecánica para medir 2 oz. de producto cada 10 galones de agua. Pruebe el desinfectante con frecuencia durante la operación con un kit de prueba de cloro para asegurarse de que la solución no caiga por debajo de 50 ppm de cloro disponible. Retire y drene los elementos desinfectados. El desinfectante usado en sistemas automáticos puede usarse para el proceso de limpieza general pero NO puede volver a usarse para fines de desinfección. Si no se dispone de un kit de prueba o si el cloro disponible cayó por debajo de 50 ppm durante la desinfección, deseche la solución desinfectante o agregue suficiente cantidad de producto para restablecer una potencia desinfectante de 200 ppm de cloro disponible. Vuelva a desinfectar los equipos. No enjuague los equipos con agua después de la desinfección ni deje los equipos en remojo durante la noche con solución desinfectante.

Lavado de frutas y verduras – Limpie bien toda la fruta y la verdura en un tanque o lavadora por rociado. Diluya 1 oz. de producto en 20 galones de agua para hacer una solución desinfectante que contenga 25 ppm de cloro disponible. Drene y enjuague el producto con agua potable. Sumerja o rocíe en un tanque de lavado separado durante 2 minutos. Verifique el contenido de cloro disponible con un kit de prueba. Enjuague las verduras mediante rociado con desinfectante adicional solo antes de embalarla. Enjuague la fruta y la verdura con agua potable.

Desinfección de huevos para alimentación - Limpie bien todos los huevos. Diluya 4 oz. de producto cada 10 galones de agua tibia para producir una solución de 200 ppm de cloro disponible. La temperatura del desinfectante no debe superar los 130 °F. Rocíe con el desinfectante de manera que todos los huevos se humedezcan bien. Deje que los huevos se sequen completamente antes de colocarlos en cajas o romperlos. No aplique un enjuague con agua potable. No reutilice la solución para desinfectar huevos.

Desinfección de cintas transportadoras para carnes, aves de corral, pescados y mariscos, frutas y verduras

Para uso en el lavado, enjuague y desinfección estáticos o continuos de equipos de cintas transportadoras, peladoras, intercaladoras, rebanadoras, sierras, etc. Retire todos los productos de los equipos si durante el tratamiento el desinfectante entrará en contacto directo con los elementos. Prepare una solución de 200 de este producto (4 oz./10 galones). Aplique solución desinfectante en la parte de retorno de la cinta transportadora o en los equipos mediante un rociado grueso, otro medio

para humedecer las superficies. Trate durante al menos un (1) minuto. Controle el volumen de la solución de manera de permitir el máximo drenaje y evitar charcos. La cinta transportadora todavía puede estar húmeda cuando se produzca el contacto con los alimentos. Deje que los equipos drenen adecuadamente antes de volver a usarlos; no se requiere una superficie seca.

Tratamiento de agua de procesamiento de aves de corral

Siga las directivas de la autoridad sanitaria local para el tratamiento de potabilidad de agua.

Alimentación continua: Con un dispositivo de medición automático, alimente este producto continuamente en el agua para obtener y/o mantener un nivel de 5-20 ppm de cloro disponible (1,2 oz. de producto cada 100 galones de agua, a 4 oz. de producto cada 100 galones de agua). Confirme el nivel de cloro objetivo con un kit de prueba de cloro o con un dispositivo de prueba automático. Cuando el nivel de cloro disponible llegue a 10 ppm, notifique al inspector de planta del USDA.

Alimentación intermitente: Comience por agregar 2 oz. de producto cada 1000 galones de agua para cada 1 ppm de cloro disponible necesaria. Para dosis subsiguientes, verifique el nivel de cloro con un kit de prueba de cloro. Agregue suficiente producto para mantener el nivel de cloro objetivo y confirme este nivel con un kit de prueba de cloro. Vierta este producto directamente sobre los productos de aves de corral en el agua.

Desinfección profunda de superficies no porosas en contacto con productos no alimentarios:

Plantas de procesamiento de lácteos, bebidas, carnes, aves de corral, tiendas de viveres y alimentos - APLICACIONES ENJUAGUE, INMERSIÓN O MOJADO INTENSO. Prepare una solución desinfectante mezclando bien 12 oz. de este producto en 10 galones de agua para lograr aproximadamente 600 ppm de cloro disponible. Limpie los equipos en forma normal. Antes de usar, enjuague, sumerja o moje muy bien las superficies con la solución desinfectante, manteniendo el contacto con la solución durante al menos 10 minutos. No enjuague los equipos con agua después del tratamiento ni moje los equipos durante la noche.

Instrucciones para desinfectar baños para calzado: Para prevenir que organismos perjudiciales ingresen 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 recién preparada en todas las entradas a edificios y criaderos. Raspe el calzado impermeable y colóquelo en una solución de 0,25 onzas de este producto por galón de agua (o disolución de uso equivalente) (200 ppm de solución activa) durante 60 segundos antes de ingresar al área. Cambie la solución del baño diariamente o antes si evidencia suciedad.

Consulte la Hoja de referencia para ver Instrucciones de uso adicionales.

Datos técnicos

EPA Reg. N.º	875-47
Color/Forma	Líquido transparente color amarillo
Aroma	Cloro
Peso específico	1.165
% de cloro disponible	9.8
% P	0.0
pH (1%)	11.5
pH (puro)	12.4
% de alcalinidad libre (como Na ₂ O)	1.2
% de alcalinidad total (como Na ₂ O)	5.9

La información antes proporcionada es típica de la producción normal y no deberá considerarse como una especificación.

Información para la manipulación y el almacenamiento seguros

Almacene el producto en los envases originales cerrados, alejado de temperaturas extremas. La guía completa para el manejo y desecho de este producto se provee por separado en una Hoja de Datos de Seguridad del Material.

Compatibilidad del producto

La solución de Dibac® es adecuada para uso en acero inoxidable a las concentraciones de uso recomendadas. Este producto no debe ser utilizado en metales blandos, incluidos el aluminio, el latón y el acero galvanizado.

Kit de prueba

Kit de prueba alcalino N.º 409790

Declaración de advertencia

Véase la Hoja de Datos de Seguridad del Material vigente.