

Producto líquido bactericida, fungicida y viricida especialmente formulado para la desinfección de superficies con máquina fregadora automática, con amplio espectro de aplicaciones para desinfección y limpieza de ambientes en locales públicos (hoteles, restaurante, comedores, colegios, residencias, etc.).

Todos sus componentes están exentos de espuma por lo que lo hacen un producto ideal para la limpieza con máquinas fregadoras.

Modo de empleo: para una correcta desinfección y limpieza diluir el producto al 5,5% para obtener un efecto bactericida, al 10% para obtener un efecto fungicida y al 50% para obtener un efecto viricida frente a virus con envoltura.

Aplicar con máquinas fregadoras secadoras con cepillo de nylon duro.

PRECAUCIONES: H410 - Muy tóxico para los organismos acuáticos, con efectos duraderos. H318 - Provoca lesiones oculares graves. H315 - Provoca irritación cutánea. P273 Evitar su liberación al medio ambiente. P280 Llevar guantes/ropa de protección/equipo de protección para los ojos/la cara/los oídos... P391 Recoger el vertido. P501 Elimínese el contenido y/o su recipiente como residuo peligroso a través de un gestor autorizado, de acuerdo con la normativa vigente. Contenido máx. en C.O.V.: 18,92 g/L (20 °C).

COMPOSICIÓN: Cloruro de bencil-C12-C16-alquildimetilamonio: 3,20%. Alcohol gaseoso etoxilado, nitriloacetato de trisodio, excipientes y disolventes c.s.p.: 100%.

RECOMENDACIONES PARA CASOS DE INTOXICACIÓN O ACCIDENTE: Las manifestaciones clínicas que se pueden producir en caso de exposición y/o contacto son: * Irritación de ojos, piel, mucosas, tracto respiratorio y gastrointestinal. Medidas básicas de actuación: * Retire a la persona del lugar de la exposición y quite la ropa manchada o salpicada. * En contacto con los ojos, lavar con agua abundante al menos durante 15 minutos. No olvide retirar las lentillas. * En contacto con la piel, lavar con agua abundante y jabón sin frotar. * En caso de ingestión, NO provoque el vómito y no administrar nada por vía oral, salvo que así lo indique el Centro de Toxicología o un profesional de la salud. * Mantenga al paciente en reposo y conserve la temperatura corporal. * Controle la respiración. Si fuera necesario, respiración artificial. * Si la persona está inconsciente, acuéstela de lado con la cabeza más baja que el resto del cuerpo y las rodillas semiflexionadas. * Si es necesario, traslade al intoxicado a un centro sanitario, y siempre que sea posible lleve la etiqueta o el envase. NO DEJE SOLO AL INTOXICADO EN NINGÚN CASO. Consejos terapéuticos para médicos y personal sanitario: * En caso de ingestión, descontaminación digestiva según el estado de conciencia. * Contraindicación: Jarabe de Ipecacuana. * Tratamiento sintomático y de soporte.

SI SE NECESITA CONSEJO MÉDICO, MANTENGA A MANO LA ETIQUETA O EL ENVASE Y CONSULTAR AL SERVICIO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA Teléfono 91 562 04 20.

USOS AUTORIZADOS, APLICACIONES Y CATEGORÍA DE USUARIOS: Uso ambiental. Desinfección de contacto: aplicación en superficies por personal profesional / Uso en la industria alimentaria. Desinfección de contacto: aplicación en superficies por personal profesional.

MODO DE EMPLEO, INCLUYENDO PLAZO DE SEGURIDAD Y DEMÁS INSTRUCCIONES PRECISAS PARA SU CORRECTA UTILIZACIÓN Y ETIQUETADO: * Antes de usar el producto léase detenidamente la etiqueta. * Cumple la Norma UNE-EN 13697 en condiciones limpias. Antisépticos y desinfectantes químicos.



LOTE: _____
CAD: _____

5 Lt.



**Desinfectante
limpiasuelos máquina**



Ensayo cuantitativo de superficie no porosa para la evaluación de la actividad bactericida y fungicida de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en la colectividad. * Cumple la Norma UNE-EN 14476 en condiciones limpias, a una concentración de 50%, con 60 minutos de contacto y a 30 °C de temperatura, para fines específicos con los microorganismos de ensayo Adenovirus tipo 5 y Norovirus murino. * No aplicar sobre alimentos. * En la aplicación sobre utensilios de cocina y superficies donde se manipulan, preparan o vayan a servirse o consumirse alimentos, se deberá aclarar con agua de consumo después del tratamiento de desinfección. * La aplicación del producto en la industria alimentaria para uso en desinfección de contacto: superficies habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos. * **Modo de empleo desinfección de contacto para uso por personal profesional:** superficies mediante máquina fregadora automática con el producto diluido en agua, respetando los tiempos de contacto. Antes de la aplicación del producto deberá realizarse una limpieza en profundidad. * Evitar el contacto con las superficies tratadas o expuestas. * En la industria alimentaria se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinarias o utensilios que sean manipulados en las superficies, los locales o instalaciones tratadas o expuestas previamente al mencionado producto no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Para ello, deberán aclararse debidamente con agua de consumo las partes o superficies tratadas o expuestas que vayan a estar en contacto con las personas / los alimentos, antes de su utilización. * Ventílese adecuadamente tras la realización del tratamiento de desinfección. * No mezclar con otros productos químicos. * Incompatible con materia orgánica, detergentes aniónicos, derivados amoniacales e hipocloritos. * Incompatible con cromo, plomo, aluminio, estaño, cinc y sus aleaciones (bronce, latón, etc.). * Se deberá realizar una prueba previa al tratamiento para verificar la compatibilidad del producto con los materiales. * Envases vacíos, restos de producto, agua de lavado, contenedores y otros residuos generados durante la aplicación son considerados residuos peligrosos. Entregúense dichos residuos al gestor de residuos peligrosos autorizado, de acuerdo con la normativa vigente. * Codifique el residuo de acuerdo con la Decisión 2014/955/UE. * No tirar en suelos no pavimentados, en cursos de agua.

UFI: 6UY0-M03D-K00F-96K3

