



PROQUIMIA
www.proquimia.com

ASEPCOL WHO

Ficha Técnica
06/2020



Desinfectante bactericida-fungicida hidroalcohólico para la desinfección de todo tipo de superficies, incluyendo superficies en contacto con alimentos.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS:

- > Líquido transparente e incoloro con olor alcohólico.
- > Densidad a 20°C: $0,85 \pm 0,01\text{g/cm}^3$.
- > pH al 10%: $5,5 \pm 0,5$.

CARACTERÍSTICAS:

- > Desinfectante líquido hidroalcohólico de amplio espectro bactericida y fungicida.
- > Sus componentes desinfectantes, de rápida acción, confieren al producto un inmediato efecto desinfectante y, al mismo tiempo, previenen la contaminación posterior de las superficies tratadas.
- > Especialmente diseñado para desinfectar superficies alimentarias, donde se prepare comida o se manipulen alimentos.
- > Adecuado también para desinfectar todo tipo de instalaciones y superficies: cocinas (cámaras, mesas de trabajo, muebles de acero, encimeras, máquinas), superficies (baldosas, paredes, suelos duros, suelos sintéticos), superficies sanitarias (bañeras, lavabos, duchas, vestuarios, piscinas, lava pies), etc.
- > Su elevada volatilidad permite un rápido secado, a los pocos minutos de su aplicación.
- > No deja residuos sobre las superficies tratadas. No contiene amonios cuaternarios.
- > No deja olor ni sabor sobre las superficies tratadas. No contiene etanol.
- > Especialmente indicado para desinfecciones intermedias, durante paros de producción de equipos de llenado, equipos de corte, equipos de envasado y cintas transportadoras de la industria alimentaria.
- > Diseñado especialmente para zonas sensibles a la humedad. Ideal para aplicar en equipos o superficies donde no es posible o no está recomendada la aplicación de productos en disolución acuosa.
- > Fácil aplicación. Listo para usar mediante spray.
- > ACCIÓN MICROBICIDA:
 - Cumple la norma UNE-EN 13697 bactericida, a la concentración del 50%, a 22°C, en condiciones limpias durante un tiempo de contacto de 5 minutos frente a: *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterococcus hirae*, *Staphylococcus aureus*.
 - Cumple la norma UNE-EN 13697 fungicida, a la concentración del 100%, a 22°C, en condiciones limpias durante un tiempo de contacto de 15 minutos frente a: *Candida albicans*, *Aspergillus brasiliensis*.
 - Cumple la norma UNE-EN 13697 bactericida, a la concentración del 100%, a 20°C, en condiciones limpias durante un tiempo de contacto de 5 minutos frente a: *Listeria monocytogenes*.



La información aquí contenida se ha preparado a nivel informativo. Se basa en nuestros actuales conocimientos y puede ser modificada sin aviso previo. PROQUIMIA, S.A. no se hace responsable de una incorrecta utilización del producto.



Management System
ISO 9001:2008
ISO 14001:2004
OHSAS 18001:2007
www.tuv.com
ID 0100063706

Ctra. de Prats, 6
08500 Vic (Barcelona)
Tel. (34) 93 883 23 53
Fax (34) 93 883 20 50



PROQUIMIA
www.proquimia.com

- Cumple la norma UNE-EN 13697 bactericida, a la concentración del 25%, a 21°C, en condiciones limpias durante un tiempo de contacto de 5 minutos, frente a: *Salmonella typhimorium*.
 - Cumple la norma UNE-EN 14476 + A1 virucida, a la concentración del 80%, a 20°C, en condiciones limpias durante un tiempo de contacto de 15 minutos, frente a: *Norovirus murino*.
- > Impacto en aguas residuales:
- Contenido en Nitrógeno (% N): 0.
 - Contenido en Fósforo (% P): 0.
- > Compatibilidad con materiales:
- Compatible con superficies de acero inoxidable (AISI 304 o 316) y aluminio.
 - Compatible con materiales plásticos PP, PE, PTFE (Teflón), PVDF a las condiciones habituales de trabajo.

MODO DE EMPLEO:

Se aplica puro por pulverización.

Antes de usar el producto, es necesario que la superficie esté perfectamente limpia.

Para desinfección de superficies alimentarias, se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos y utensilios que sean manipulados en los locales o instalaciones tratados previamente con el producto no contengan residuos de ninguno de sus ingredientes activos. Para ello, deberán aclararse con agua debidamente las partes tratadas antes de su utilización. La desinfección de superficies habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos.

Para desinfección de superficies no alimentarias, que puedan estar en contacto con personas, se deberá aclarar con agua de consumo.

NORMAS DE MANIPULACIÓN:

- > Consultar ficha de seguridad.
- > No mezclar productos químicos puros.
- > Evitar pulverizar cerca de motores o equipos eléctricos no protegidos.

COMPOSICIÓN:

- > Alcohol isopropílico.
- > Excipientes.