

01/2024

ASEPCOL

DESCRIPCIÓN DEL PRODUCTO

Desinfectante hidroalcohólico para todo tipo de superficies, incluyendo superficies en contacto con alimentos. Especialmente indicado para pulverizar sobre utensilios, superficies de corte, cuchillos, etc.

PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

- Líquido ligeramente amarillento de olor alcohólico.
- Densidad a 20°C: $0,86 \pm 0,01 \text{ g/cm}^3$.
- pH al 1%: $6,5 \pm 0,5$.

CARACTERÍSTICAS

- Desinfectante líquido hidroalcohólico de amplio espectro.
- Combinación sinérgica desinfectantes alcohólicos y amonios cuaternarios.
- 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.
- Adecuado para aplicar en superficies en contacto con alimentos.
- Su elevada volatilidad permite un rápido secado, a los pocos minutos de su aplicación, dejando el mínimo residuo.
- No deja olor ni sabor sobre las superficies tratadas.
- 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:
Según los estudios realizados, el producto:
 - Cumple la norma UNE-EN 13697, en condiciones limpias, diluido al 50%, durante un tiempo de contacto de 5 minutos, frente a: *Escherichia coli*, *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterococcus hirae*, *Staphylococcus aureus*.
 - Cumple la norma UNE-EN 13697, en condiciones limpias, diluido al 10%, durante un tiempo de contacto de 15 minutos, frente a: *Candida albicans*.
 - Cumple la norma UNE-EN 13697, en condiciones limpias, a una concentración del 100%, durante un tiempo de contacto de 15 minutos, frente a: *Candida albicans*, *Aspergillus brasiliensis*.
- Según establece la normativa FDA (Food Code 2009: Chapter 7. Poisonous or Toxic Materials – subpart 204.11-) los productos sanitizantes y otros desinfectantes químicos aplicados a superficies en contacto con alimentos, deben cumplir los requisitos especificados en la normativa CFR (40 CFR 180.940 Tolerance exenptions for active and inert ingredients for use antimicrobial formulations –food-contact surface sanitizing solutions-). Los ingredientes que contienen ASEPCOL están incluidos dentro de esta normativa cumpliendo los límites permitidos:
 - 70% Etanol.
 - 150 ppm amonio cuaternario. Según CFR, para productos “ready-to-use”, la concentración final de uso de amonios cuaternarios (Quaternary ammonium compounds: n-alkyl (C12-18) dimethyl benzyl ammonium chloride) en solución no puede exceder los 400 ppm de activo.
- Impacto en aguas residuales:
 - Contenido en Nitrógeno (% N): $<0,1$.
 - 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.
- Instituto de Salud Pública de Chile (Departamento de salud ambiental - Unidad plaguicidas y desinfectantes):
 - N° de registro: D-535/19.
 - Fecha 21/ABR/2019.
 - N° referencia: 3054/19.

INSTRUCCIONES DE USO

Limpiar previamente la superficie con un detergente limpiador tipo KEY o SUPER 10 y enjuagar.
Se aplica por pulverización, puro o a una dilución mínima del 50% en función de la aplicación y un tiempo de contacto de 10 a 15 minutos.

La aplicación del producto en la industria alimentaria para uso de desinfección de contacto, superficies y equipos, habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinaria y/o utensilios que sean manipulados en los locales o instalaciones tratados previamente con el mencionado producto no contengan residuos de ninguno de sus componentes. La normativa CFR establece que se deberá asegurar una adecuada eliminación ("draining") de los residuos de producto sobre las superficies alimentarias antes del contacto con alimentos.

NORMAS DE MANIPULACIÓN

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