

Suma[®] Bac conc

Detergente desinfetante

Descrição

Suma Bac D10 é um detergente desinfetante, altamente concentrado para a limpeza e desinfecção de todas as superfícies em áreas alimentares.

Propriedades

Suma Bac conc D10 conc é uma combinação de Compostos de Amónio Quaternário, de um sequestrante e de um sistema tampão, que tornam este produto muito eficaz contra um amplo espectro de microrganismos, em águas de qualquer dureza. A fórmula também contém tensoativos de modo a fornecer um excelente poder de limpeza.

Benefícios

- Suma Bac conc D10 conc permite limpar e desinfetar num só passo
- Elimina sujidade de gordura e comida ressequida
- Eficaz contra um amplo espectro de microrganismos, ajudando a melhorar a higiene e a segurança
- Eficaz em águas de qualquer dureza

Instruções de utilização

Dosagem:

- Suma Bac com D10 conc é fornecido em flexíveis bolsas plásticas de 1,5 L desenvolvidas para se ajustarem aos doseadores Divermite[®] e DQFM
- Encher a garrafa com 750 ml de água, inserir no doseador Divermite ou DQFM e pressionar uma vez (mínimo 10 ml em 750 ml de água equivale a 1,3 %)*
- Para encher um balde, utilizar, no mínimo 2 doses de 10 ml para 2 L de água*
- Uma garrafa pulverizadora cheia com solução estará ativa até 30 dias. Enxaguar e secar a garrafa antes de a recarregar

Limpeza e desinfecção por método de spray:

- Remover a sujidade grosseira, pulverizar a solução D10 e limpar
- Pulverizar novamente com a solução, limpar e deixar atuar por 5 minutos
- Enxaguar e deixar secar ao ar
- Desinfetar regularmente as superfícies que estejam em contacto com alimentos e sempre ao final do dia

D10 conc



© A.I.S.E.

* Os níveis de dosagem foram estabelecidos para condições ideais de utilização, pelo que poderão variar de acordo com a situação de cada cliente (dureza da água, nível de sujidade, procedimentos). Para informação mais detalhada, consulte, por favor, o seu representante Diversey Care.

Suma[®] Bac conc D10

Detergente desinfetante

Método de imersão e desinfecção:

- Dosear o produto para um recipiente adequado e de acordo com as instruções acima indicadas
- Remover o excesso de sujidade do artigo
- Imergir o artigo na solução
- Deixar atuar durante 5 minutos, enxaguar com água potável
- Deixar secar ao ar

Por favor consulte o seu Plano de Segurança Alimentar para identificar quais as áreas em que é suficiente a limpeza e quais aquelas em que há uma exigência de desinfecção.

Segurança na armazenagem e manuseamento

Um guia completo sobre manuseamento e eliminação deste produto é fornecido em separado na Ficha de Dados de Segurança (FDS) - <https://sds.sealedair.com>.

Apenas para uso profissional/especialistas. Armazenar fechado na embalagem original, afastado de temperaturas extremas.

Compatibilidade do produto

Segundo as recomendações de utilização, Suma Bac conc D10 é adequado para utilização na maioria dos materiais habitualmente encontrados numa cozinha.

Dados Microbiológicos

Suma Bac conc D10 cumpre a Norma Europeia EN1276 a uma diluição de 1 %, em águas duras (300 ppm de CaCO₃) e condições sujas (0,3 % albumina de bovino), a uma temperatura de 20 °C, com tempo de contacto de 5 minutos.

Suma Bac conc D10 conc cumpre a Norma Europeia EN1276 a uma diluição de 2 %, em águas duras (300 ppm de CaCO₃) e condições limpas (0,3 % albumina de bovino), a uma temperatura de 20 °C, com tempo de contacto de 30 segundos.

Suma Bac conc D10 conc cumpre a Norma europeia EN1276 para a estirpe E. Coli 0157 a uma diluição de 0,5 %, em águas duras (300 ppm de CaCO₃) e condições sujas (0,3 % albumina de bovino), a uma temperatura de 20 °C, com tempo de contacto de 5 minutos.

Suma Bac conc D10 conc cumpre a Norma europeia EN1276, para as estirpes L. monocytogenes NCTC10357, Salmonella Enterica NCTC74 e Campylobacter jejunii subsp. Jejuni NCTC 11351, a uma diluição de 1 % v/v, em águas duras (300 ppm de CaCO₃) e condições sujas (0,3 % albumina de bovino), a uma temperatura de 20 °C, com tempo de contacto de 5 minutos.