

Rengørings- og desinfektionsmiddel

Beskrivelse

Suma Bac D10 er et koncentreret rengørings- og desinfektionsmiddel til alle overflader i fødevarevirksomheder.

Egenskaber

Et flydende rengørings- og desinfektionsmiddel til alle overflader. Anvendeligt på alle overflader i fødevarevirksomheder. Kombinationen af kationisk tensid, kalkbinder og buffersystem gør produktet særdeles effektivt over for et bredt spektrum af mikroorganismer i alle vandforhold. Produktet er baseret på overfladeaktive komponenter, hvilket samtidigt gør det effektivt som rengøringsmiddel.

Fordele

- Anvendes som rengørings- og desinfektionsmiddel, hvor høj hygiejnisk effekt er ønsket
- Effektivt over for fedt og indtørrede madrester
- Effektivt over for et bredt spektrum af mikroorganismer og hjælper til at øge hygiejnesikkerheden
- Effektivt i alle vandforhold

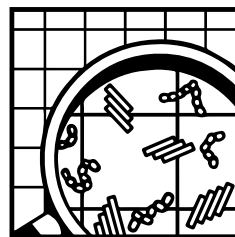
Brugsanvisning (2-liters emballage)

Sprayrengøring og -desinfektion:

1. Anvendes i en koncentration på 1 x dosering (20 ml) i en 750 ml sprayflaske
2. Fjern synligt snavs
3. Spray på overflader
4. Lad virke i mindst 5 min.
5. Efterskyl overflader grundigt med rent drikkevand og lad lufttørre
6. Ved desinfektion gentages processerne 1, 3, 4 og 5 på overflader, der kommer i forbindelse med fødevarer. En brugsopløsning af produktet i sprayflaske vil være aktiv op til 7 dage. Skyl og tør flaske før ny påfyldning.

Spandrengøring og -desinfektion:

1. Anvendes i en koncentration på 2 x dosering (40ml) i 4 liter håndvarmt vand
2. Fjern synligt snavs
3. Brugsopløsningen påføres med klud eller pensel. Lad det virke i 5 minutter.
4. Skyl grundigt efter med rent drikkevand og lad det lufttørre
5. Ved desinfektion gentages processerne 1, 3 og 4 på overflader, der kommer i forbindelse med fødevarer



Tekniske data

Udseende: klar lilla væske

pH-værdi (ufortyndet): 11

pH-værdi i 1% opløsning: 10,3

Vægtfylde (20°C): 1,05

Ovenstående data er typisk for en normal produktion og bør derfor ikke anses som specifikationer.

Sikker håndtering og opbevaring

Udførlig vejledning i håndtering og bortskaffelse af produktet findes i separat sikkerhedsdatablad på sds.diversey.com. Opbevares i lukket originalemballage. Undgå ekstreme temperaturer.

Produktkompatibilitet

Under anbefalede brugsbetingelser er Suma Bac D10 velegnet til brug på alle vandfaste materialer, der ofte opstår i køkkenerne.

Mikrobiologiske data

Suma Bac D10 bestod EN 1276; 2010 ved en fortynding på 0,75% ved 20 ° C under rene betingelser (0,03% bovint albumin) på 5 minutter.

Suma Bac D10 bestod EN 1276; 1997 ved en fortynding på 0,5% ved 20 ° C i beskidte betingelser i 5 minutter mod *Salmonella enterica* subsp *enterica*.

Suma Bac D10 bestod EN 1276; 1997 ved en fortynding på 0,25% ved 20 ° C i beskidte betingelser i løbet af 5 minutter mod *Listeria monocytter*.

Suma Bac D10 passede EN 1650 (februar 1998) ved en fortynding på 0,5% v / v mod *Candida albicans* ved 20 ° C under snavede betingelser (0,3% bovint albumin) i 15 minutter.

Suma Bac D10 bestod EN 1650 (2013) til yeastoidide egenskaber ved en fortynding på 1,0% i 5 minutter, i beskidte forhold og ved en fortynding på 0,75% i 15 minutter under snavne forhold.

Suma Bac D10 passede EN 14476 (2005, fugleinfluenzavirus) ved en fortynding på 1% under rene betingelser på 5 minutter og ved beskidte betingelser i 10 minutter.

Suma Bac D10 bestod EN 14476 (2013 + A1: 2015) Modifieret vacciniavirus Ankara (MVA) ved en fortynding på 1,5% i 5 minutter i snavset tilstand (3,0 g / l BSA + 3,0 ml / l erythrocytter).

Godkendelser

Suma Bac D10 desinfektionsmiddel er godkendt af Fødevarestyrelsen under journalnummer FA 4800-382/02. Anvendes i brugsopløsning på 1-3,75%. Desinfektion skal foretages som en særskilt arbejdsproces efter rengøring og afskylning med drikkevand. Efter endt desinfektion skal alle flader, som kommer i kontakt med fødevarer grundigt efterskylles med rent drikkevand. Må ikke opbevares sammen med fødevarer. Må kun opbevares i originalemballage.