

# DENGRAS FOOD

## Desengrasante viricida desinfectante uso alimentario



Desengrasante de múltiples utilidades, posee en su formulación componentes desinfectantes basados en amonios cuaternarios. Destinado a la limpieza de superficies de todo tipo dentro de cocinas e industrias alimentarias. Es un desengrasante en base a glicolalcoholes, de fácil aclarado. Adecuado para la limpieza y desinfección de maquinaria, superficies, utensilios, etc. Por su especial composición es efectivo contra bacterias, hongos, levaduras y virus. Actividad Listericida. Con componentes desinfectantes basados en amonios cuaternarios. Para limpieza en cocinas e industria alimentaria. Fácil aclarado. Cumple con normas UNE-EN 13697 (bactericida-fungicida) y UNE-EN 14476 (viricida).

Apto para uso ambiental e industria alimentaria.



### PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto: líquido transparente  
Color: verde  
Densidad: 1.030 g/cc a 20°C  
pH: 12.5 (5%)  
  
 Tª Inflamación: N.A.  
 Viscosidad (cPs, 20°C): N.A.  
 Demanda química de oxígeno (DQO): 236.8g/Kg  
 Contenido en Fósforo (P): 0 g/Kg  
 Otros: N.A.

| Resultados Microbiológicos | Concentración (%) | Tiempo de contacto |
|----------------------------|-------------------|--------------------|
| UNE-EN 14476 Viricida      | 5%                | 5 mins             |
| UNE-EN 13697 Listericida   | 0.6%              | 5 mins             |
| UNE-EN 13697 Fungicida     | 3%                | 15 mins            |
| UNE-EN 13697 Bactericida   | 2.5%              | 5 mins             |

**Nº ROESB 0038-CV. Nº DE REGISTRO D.G.S.P. 21-20/40-05020, 21-20/40-05020 HA.**

En caso de accidente consultar al SERVICIO MÉDICO DE INFORMACIÓN TOXICOLÓGICA 91 562 04 20 Nº FAB 63.393

Ed: AA/24  
02/05/2024

# DENGRAS FOOD

**Desengrasante viricida  
desinfectante uso alimentario**



## DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

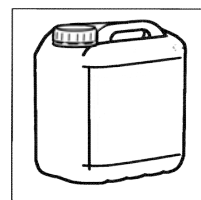
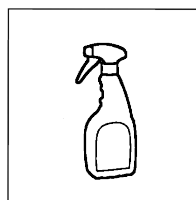
Autorizado para la desinfección de uso ambiental e industria alimentaria por personal profesional. La aplicación del producto en industria alimentaria habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos. Para la desinfección de contacto: superficies y equipos con el producto diluido en agua por pulverización, rociado, inmersión, bayeta o fregona, a razón de 3% - 10% respetando los tiempos de contacto de 5 a 15 minutos. Antes de la aplicación del producto deberá realizarse una limpieza en profundidad. Evitar el contacto con las superficies tratadas o expuestas. Se tomarán todas las medidas necesarias, para que los alimentos, maquinarias o utensilios que sean manipulados en las superficies tratadas o expuestas al producto no contengan residuos de sus componentes. Para ello, deberá aclararse debidamente con agua de consumo las partes tratadas o expuestas que vayan a estar en contacto con los alimentos o las personas. Ventilese adecuadamente tras la desinfección. No mezclar con otros productos químicos. Incompatible con materia orgánica, detergentes aniónicos, derivados amoniacaes e hipocloritos. Se deberá realizar una prueba previa al tratamiento para verificar la compatibilidad del producto con los materiales. Envases vacíos, restos de producto y otros residuos generados durante la aplicación son considerados residuos peligrosos. No tirar en suelos no pavimentados, en cursos de agua.



## COMPOSICIÓN QUÍMICA CUALITATIVA

Cloruro de didecildimetilamonio: 2,2%  
Excipiente y disolvente csp: 100%

## FORMATO DE PRESENTACIÓN



Envases de 750 mL.  
Envases de 5 L.  
Envases de 20 L.