C/ Navales, 16. 28923 Alcorcón. Madrid +34 685 671 652 | info@valquim.es valquim.es



# **TEC-CLOR ESPUMANTE**

Detergente desinfectante alcalino clorado para limpiezas por proyección de espuma de uso ambiental y en industria alimentaria.

Ingrediente activo: hipoclorito sódico 5.5% (p/p)

## **APLICACIONES**

TEC-CLOR ESPUMANTE es un potente desinfectante con un alto nivel de espuma especialmente indicado para la limpieza por proyección de espuma especialmente indicado para la limpieza exterior de maquinaria de llenado y de proceso, carros, bandejas, cintas transportadoras, suelos, paredes, utensilios, maquinaria y superficies en general presentes en distintas industrias alimentarias: láctea, cárnica, conservera, cervecera, etc.

Biocida para superficies, equipos y utensilios mediante inmersión, pulverizado, especial para equipos de proyección de espuma. Eficaz en las distintas industrias alimentarias, granjas, cárnicas, conserveras, etc. Producto homologado para sistemas de control basados en metodología A.P.P.C.C.

## **CARACTERÍSTICAS**

TEC CLOR-ESPUMANTE es un potente detergente espumante que presenta un elevado poder de limpieza frente a grasas, proteínas, manchas de sangre, etc. que además posee propiedades bactericidas y fungicidas.

Cumple la Norma UNE-EN 13697 en **condiciones sucias** (solución acuosa de albúmina bovina 3g/l). Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de superficies no porosas para la evaluación de la actividad bactericida y fungicida de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en la colectividad.

## **PRESENTACIÓN**

Envases de plástico de 1L, 5L, 10L, 25 L.

## **CONSERVACIÓN Y ALMACENAJE**

Almacenar en su envase original al resguardo de temperaturas extremas.

## **DOSIS Y MODO DE EMPLEO**

#### **DOSIS**

Al ser TEC CLOR ESPUMANTE un producto concentrado, éste se usará disuelto en agua en proporciones variables según su aplicación y el grado de suciedad de las superficies a tratar: Se utilizará a concentraciones a partir del 5% con sistemas de proyección de espuma para la limpieza, desinfección y desodorización de superficies en una sola etapa. Se aplicará el producto para la limpieza exterior de maquinaria de llenado y de proceso, carros, bandejas, cintas transportadoras, suelos, paredes, utensilios, maquinaria y superficies en general presentes en distintas industrias alimentarias: láctea, cárnica, conservera, cervecera, etc.

### **MODO DE EMPLEO**

La utilización del producto en la industria alimentaria para uso en

la desinfección de contacto de superficies y equipos habrá de llevarse en ausencia de alimentos. Antes de la aplicación del producto se llevará a cabo un preenjuagado con agua para la eliminación de suciedades poco adheridas. La forma de aplicación principal recomendada es a través de equipos de proyección de espuma a concentraciones del 5-10% y temperatura del agua de 20-30°C dejando actuar el producto de 5-15 minutos según se desee eficacia bactericida y/o fungicida. Otras aplicaciones posibles serán pulverización o inmersión con el producto diluido en agua de la superficie o equipo a tratar dejando actuar el producto unos minutos y posteriormente retirada del mismo, junto con la suciedad desprendida, con un paño seco o enjuagado posterior.

En el caso de la limpieza y desinfección de superficies que vayan a tener un contacto posterior con alimentos será obligado realizar un enjuagado posterior con abundante agua potable.

C/ Navales, 16. 28923 Alcorcón. Madrid +34 685 671 652 | info@valquim.es valquim.es



# **TEC-CLOR ESPUMANTE**

Detergente desinfectante alcalino clorado para limpiezas por proyección de espuma de uso ambiental y en industria alimentaria.

Ingrediente activo: hipoclorito sódico 5.5% (p/p)

## **DOSIS DESINFECTANTE**

Se ha realizado ensayo de eficacia frente a bacterias y hongos según la norma UNE-EN 13697, norma de ensayo cuantitativo de superficie para la evaluación de la actividad bactericida y fungicida de los antisépticos y desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en colectividad. Los resultados de dichos ensayos son los siguientes:

#### **BACTERIAS**

Los ensayos demuestran la eficacia del formulado cuando está diluido al 5% (V/V) en agua dura, mostrando actividad bactericida sobre superficies después de 5 minutos a temperatura 22, 6°C en condiciones sucias (solución acuosa de albúmina bovina 3g/I) para las cepas de referencia *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, *Staphylococcus aureus* y *Enterococcus hirae*.

### **HONGOS**

Asimismo, los ensayos también corroboran que el producto cuando está diluido al 10% (V/V) en agua dura, posee actividad fungicida sobre superficies después de 15 minutos a temperatura 22, 6°C en condiciones sucias (solución acuosa de albúmina bovina 3g/l) para las cepas de referencia *Candida albicans* y *06847ergillus Níger*.

Para unificar dosis sugeridas y tiempos de contacto, se puede afirmar que a dosis de uso del 10% o superiores presenta actividad bactericida y fungicida para un tiempo de contacto de 15 minutos.

## **EFICACIA VIRUCIDA**

TEC-CLOR ESPUMANTE se ha sometido a ensayos de eficacia virucida según la norma EN 14476 en el Laboratorio IVAMI (Bétera, Valencia), entidad acreditada por ENAC con nº 648/LE 1286 para dichos ensayos, siguiendo los criterios establecidos en el Reglamento UE 528/2012 de Biocidas, demostrando su eficacia virucida general frente a los virus obligatorios ensayados (Poliovirus tipo 1, Ademnovirus tipo 5, y Noravirus murino) y, por extensión, a todos los virus con y sin envoltura relacionados incluido CORONAVIRUS.

### LIMPIEZA Y DESINFECCIÓN DE LAS SUPERFICIES Y ESPACIOS:

Según datos de la Subdirección General de Higiene, Seguridad Alimentaria y Ambiental de la Dirección General de Salud Pública de la Consejería de Sanidad de la Comunidad de Madrid, existe evidencia de que los coronavirus se inactivan en contacto con una solución de hipoclorito sódico con una concentración al 0, 1%.

## METODOLOGÍA A.P.P.C.C.

**TEC-CLOR ESPUMANTE** cumple con los requisitos exigidos por la legislación alimentaria para ser utilizado como desinfectante homologado en los planes de limpieza y desinfección de superficies y equipos en industria alimentaria.

## PRECAUCIONES DE SEGURIDAD Y MANEJO

Incompatible con ácidos, materiales orgánicos, peróxidos de hidrógeno, aminas, sales amónicas, sales metálicas, cobre, níquel e hierro. No deberá mezclarse con ningún otro producto químico. Pueden desprenderse gases peligrosos (cloro). Adecuado para acero inoxidable, plásticos y cerámicas.

**Aquatic Acute 1: H400** Muy tóxico para los organismos acuáticos. **Skin Corr. 1A: H314** Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.

**P101:** Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta.

P102: Mantener fuera del alcance de los niños.

**P260:** No respirar el polvo, el humo, el gas, la niebla, los vapores o el gerosol.

**P273:** Evitar su liberación al medio ambiente.

P280: Llevar guantes, prendas, gafas y máscara de protección.

P309+P310+P101 En caso de exposición o malestar: llamar inmediatamente a un centro de información toxicológica o a un médico. Si se necesita consejo médico, tener a mano el envase o la etiqueta.

P391: Recoger el vertido.

**P501:** Eliminar el contenido y/o el recipiente en un punto de tratamiento de residuos de conformidad con la normativa local, regional, nacional o internacional.