

## FICHA DE ESPECIFICACIONES TÉCNICAS

### JEMAQUIMP GERMICIDA-BACTERICIDA Y FUNGICIDA PLUS USO EN INDUSTRIA ALIMENTARIA/DESINFECCIÓN DE SUPERFICIES POR CONTACTO

PRINCIPIO ACTIVO: CLORURO DE ALQUILDIMETIL BENCIL AMONIO.....16%  
EXCIPIENTES C.S.P.....100%

Fecha: Junio 2017

Revisión: 4

#### 1) CARACTERÍSTICAS :

- Poderoso bactericida y fungicida que además de efectuar de forma eficaz multitud de aplicaciones de limpieza, deja las superficies tratadas en un óptimo estado de higiene y desinfección. Limpia y desinfecta en la misma operación ahorrando tiempo y esfuerzo.
- Limpiador desinfectante concentrado para uso en industria alimentaria. Uso en desinfección de contacto: superficies, desinfección en cocinas, restauración, offices, mataderos, salas de despiece, granjas, carnicerías, casquerías, pollerías, fruterías, pescaderías, vitrinas, expositores, cámaras frigoríficas, botellas, contenedores, cubos de basura, camiones frigoríficos, suelos, paredes, azulejos, etc.
- **DOSIS Y ENSAYOS DE EFICACIA:** 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 corroboran la eficacia del formulado cuando esta diluido 5% (V/V) en agua dura, presentando actividad bactericida sobre superficies después de 5 minutos a temperatura 21,6°C en condiciones sucias (solución acuosa de albúmina bovina 3g/l) para las cepas de referencia Pseudomonas aeruginosa, Escherichia coli, Staphylococcus aureus, y Enterococcus hirae. Asimismo, los ensayos también demuestran que el producto cuando está diluido al 5% (V/V) en agua dura, posee actividad fungicida sobre superficies después de 15 minutos a 21,6°C en condiciones sucias (solución acuosa de albúmina bovina 3g/l) para las cepas de referencia Candida albicans y Aspergillus niger.

#### 2) PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS :

- ASPECTO : Líquido Transparente.
- COLOR : Rojo
- OLOR : Manzana
- PH. a 20 ° C. : 12.5 ± 0.5
- DENSIDAD a 20 ° : 1.005 ± 0.005 gr/cm<sup>3</sup>
- SOLUBILIDAD EN AGUA : Totalmente soluble
- PUNTO DE INFLAMACIÓN : No aplicable

### 3) MODO DE EMPLEO

- Desinfección de contacto, pulverización, lavado, circulación e inmersión.
- Incompatible con detergentes aniónicos, derivados amoniacales e hipoclorito, cromo, aluminio, estaño, plomo, zinc y sus aleaciones.
- Antes de usar el producto léase detenidamente la etiqueta.
- La aplicación del producto en la industria alimentaria para uso en desinfección de contacto habrá de llevarse a cabo **en ausencia de alimentos**. Se tomaran todas las medidas necesarias para que los alimentos y utensilios que sean manipulados en los locales o instalaciones tratadas previamente con el mencionado producto no contengan residuos de ninguno de sus ingredientes activos. Para ello deberá aclararse debidamente con agua las partes tratadas antes de su utilización.
- No deberá mezclarse con ningún otro producto químico.

### 4) PRESENTACIÓN: 25 L. – 10L. – 5 L.

### 5) PRECAUCIONES:

#### Indicaciones de peligro:

**Provoca quemaduras graves en la piel y lesiones oculares graves.**

**Muy tóxico para los organismos acuáticos.**

**Mantener fuera del alcance de los niños. Guardar bajo llave.**

**No respirar el polvo/ el humo/ el gas/ la niebla/los vapores/el aerosol**

**PARA USO EN INDUSTRIAS ALIMENTARIAS**

**P280+ P264+P363: Llevar guantes/prendas/gafas/máscara de protección. Lavarse**

**Concienzudamente tras la manipulación. Lavar las prendas contaminadas antes de volver a usarlas.**

**Evitar su liberación al medio ambiente.**

**Recoger el vertido.**

**Eliminar el contenido y/o su recipiente de acuerdo con la normativa sobre residuos peligrosos.**

Nº de Fabricante: 28/112403

PELIGRO



*Nº de Registro como desinfectante de uso en industria alimentaria: 17-20/40-05499-HA*

**NOTA:** La información y recomendaciones que contiene esta ficha técnica, es lo aconsejable para obtener un rendimiento óptimo. Su uso indebido, o su incorrecta utilización, queda bajo la responsabilidad del consumidor final. Acción queda bajo la responsabilidad del consumidor final.