



STERIBOX[®]-GAC

DESINFECTANTE CONCENTRADO PARA SUPERFICIES Y ENVASES EN INDUSTRIA ALIMENTARIA

Utilidad:

Desinfectante general en industria alimentaria para el tratamiento de superficies (paredes, suelos, mesas de trabajo,...etc.), elementos de maquinaria (cepillos, cintas transportadoras,...etc.) y envases (cajones, bins,...etc.). Se utiliza también en locales dedicados al almacenamiento y/o manipulación de frutas y hortalizas.

Composición:

AMONIOS CUATERNARIOS..... 10.0 % p/v (100 gr/litro)
GLUTARALDEHIDO..... 10.0 % p/v (100 gr/litro)

Propiedades:

Aspecto: Líquido transparente e incoloro
Olor: Característico
pH (20°C): 6.0 – 9.5
Densidad a 20°C (Kg/L): 1.005 – 1.030

Modo de empleo y dosis:

Modo de empleo: STERIBOX-GAC se aplica generalmente mediante pulverización del producto diluido con mochila. La aplicación se realiza directamente sobre las superficies y áreas a tratar, dejando secar el producto al aire. Puede ser utilizado también mediante Drencher, recomendándose enjuagarlo bien después de vaciarlo.

Dosis:

Máquina de pulverización (mochila): 1 - 2 % v/v - 1 - 2 Litros por cada 100 litros de agua
Drencher: 1 - 2 % v/v - 1 - 2 Litros por cada 100 litros de agua

(NOTA: 1% es la concentración mínima para obtener actividad bactericida, y 2% es la concentración mínima para obtener actividad fungicida).

No aplicar el producto sobre la fruta

Presentación:

Garrafa de plástico. Contenido neto: 65 kilos.

Garrafa de plástico. Contenido neto: 25 y 10 kilos.

Inscrito en el Registro de Plaguicidas de la Dir. Gral. de Salud Pública (Ministerio de Sanidad), nº 14-20/40-05011 HA.

Fecha de revisión: 11/2014

ISO 9001

BUREAU VERITAS
Certification

