

# DECLORNET

## Limpiador superficies clorado



Poderoso limpiador con gran capacidad tensioactiva y desinfectante a la vez. Aplicable para limpieza y desinfección de suelos en geriátricos, restaurantes, cafeterías y superficies donde se requiere una buena potencia de limpieza y desinfección. Declornet posee capacidad bactericida, incluida actividad Listericida.

**Bacterias:** Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae, Staphylococcus aureus, Escherichia coli, Listeria monocytogenes.

**Hongos:** Candida albicans, Aspergillus niger.

Eficacia viricida contrastada tanto frente a virus encapsulados (Hepatitis, VIH, Coronavirus, Influenza...), como virus no encapsulados (Poliovirus, Adenovirus, Norovirus...).

DECLORNET, cumple con las siguientes normas: NORMA UNE-EN 13697 para bactericidas y fungicidas en superficies, uso ambiental e industria alimentaria.

NORMA UNE-EN 14476 Para Viricidas en superficies de uso ambiental y de uso en la industria alimentaria.



## PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto: líquido trans. lig. viscoso  
 Color: amarillento  
 Densidad: 1.095 g/cc a 20°C  
 pH: 11.4



Tª Inflamación: N.A.  
 Viscosidad (cPs, 20°C): N.A.  
 Demanda química de oxígeno (DQO): N.A.  
 Contenido en Fósforo (P): N.A.  
 Otros: N.A.

Resultados Microbiológicos	Concentración (%)	Tiempo de contacto
UNE-EN 14476 Viricida	2%	5 mins
UNE-EN 13697 Bactericida	2%	5 mins
UNE-EN 13697 Fungicida	1%	15 mins
UNE-EN 13697 Listericida	2%	5 mins

Nº ROESB 0038-CV. Nº DE REGISTRO D.G.S.P. 17-20/40-03288, 17-20/40-03288 HA.

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

Ed: AA/24  
16/05/2024

# DECLORNET

## Limpiador superficies clorado



### DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Autorizado para la desinfección de uso ambiental e industria alimentaria por personal profesional. Antes de usar el producto léase detenidamente la etiqueta. La aplicación del producto en la industria alimentaria para uso en desinfección de superficies y de equipos, habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinarias y utensilios que sean manipulados en superficies, los locales o instalaciones tratadas, no contengan residuos de ninguno de sus componentes. Utilizar de 35 a 40 c.c. de producto por cada litro de agua, en el fregado. Para superficies muy sucias, incrementar la dosis hasta 50 c.c. por cada litro de agua. Ambas aplicaciones deberán tener un tiempo de contacto de entre 5 y 15 min. No deberá mezclarse con ningún otro producto químico. Incompatible con ácidos, productos amoniacaes, amoniaco y agentes reductores. Se deberá realizar una prueba previa al tratamiento para verificar la compatibilidad del producto con los materiales.



### COMPOSICIÓN QUÍMICA CUALITATIVA

Hipoclorito Sódico: 4,5% cloro activo  
Hidróxido sódico: 0,35% p/p  
Excipientes csp 100%

### FORMATO DE PRESENTACIÓN



Envases de 1 L.  
Envases de 5 L.