

AMPHOS


Desinfectante viricida exento de amonios cuaternarios



Desinfectante basado en aminas terciarias efectivo contra bacterias, hongos, virus encapsulados y levaduras posee actividad Listericida. Adecuado para la desinfección en cualquier industria del sector alimentario, como mataderos y procesadores cárnicos, vegetales, frutas, panificadoras, procesado de pescado y derivados, etc. Exento de amonios cuaternarios, aldehidos, fenoles y compuestos halogenados. Efectivo a bajas temperaturas y no se degrada en presencia de materia orgánica. Producto de espuma controlada y rápido aclarado. Cumple con normas UNE-EN 13697 (bactericida-fungicida) y UNE-EN 14476. Bajo impacto medioambiental, fácil biodegradación. Compatible con la mayoría de materiales. Limpia y desinfecta al mismo tiempo. Adecuado para todo tipo de superficies. Apto para industria alimentaria.



PROPIEDADES FÍSICO-QUÍMICAS

Aspecto:	líquido transparente
Color:	azul
Densidad:	1.01g/cc a 20°C
pH:	11.2
	
Tª Inflamación:	N.A.
Viscosidad (cPs, 20°C):	N.A.
Demanda química de oxígeno (DQO):	135.72 g/Kg
Contenido en Fósforo (P):	0 g/Kg
Otros:	N.A.

Resultados Microbiológicos	Concentración (%)	Tiempo de contacto
UNE-EN 14476 Viricida	6%	5 mins
UNE-EN 13697 Listericida/Bactericida	4%	5 mins
UNE-EN 13697 Fungicida	10%	15 mins

Nº ROESB 0038-CV. Nº DE REGISTRO D.G.S.P. 20-20/40-07293, 20-20/40-07293-HA.

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

Ed: AA/24
22/04/2024

AMPHOS

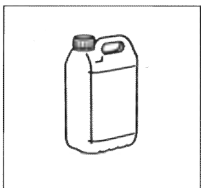
Desinfectante viricida exento de amonios cuaternarios



DOSIFICACIÓN Y MODO DE EMPLEO

Autorizado para la desinfección de uso ambiental e industria alimentaria exclusivamente por personal profesional. Antes de usar el producto léase detenidamente la etiqueta a fin de evitar riesgos para las personas y el medio ambiente. Se utiliza por pulverización o rociado a razón de 4 - 10%, procurando un tiempo de contacto de 5 a 15 minutos para su posterior enjuague. La aplicación del producto en industria alimentaria habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos. Se tomarán todas las medidas necesarias para que los alimentos, maquinarias y/o utensilios que sean manipulados en los locales o instalaciones tratadas no contengan residuos de ninguno de sus componentes. No deberá mezclarse con ningún otro producto químico. Incompatible con detergentes aniónicos, derivados amoniacales e hipocloritos.

FORMATO DE PRESENTACIÓN



Envases de 2 L.



COMPOSICIÓN QUÍMICA CUALITATIVA

N-(3-aminopropil)-N-dodecilpropano-1,3-diamina 5,5%
Excipientes csp 100%

ACCESORIOS

