



Suma Bac

Detergente desinfectante

Descripción

Suma Bac D10 es un detergente desinfectante concentrado para la limpieza y desinfección en un solo paso de todas las superficies en establecimientos donde se prepare comida / manipulen alimentos.

Aplicaciones

Suma Bac D10 es un detergente desinfectante líquido concentrado que limpia y desinfecta todas las superficies en un solo paso. El producto es adecuado para todas las superficies en establecimientos donde se prepare comida / manipulen alimentos. La combinación equilibrada de amonios cuaternarios y secuestrantes hace que el producto sea muy efectivo frente a una amplia gama de microorganismos en todo tipo de aguas. La fórmula también contiene tensioactivos, que hacen el producto adecuado para la limpieza y desinfección en un solo paso.

Ventajas

- Un solo producto para limpiar y desinfectar.
- Elimina la grasa y manchas reseca de comida.
- Efectivo frente a un amplio espectro de microorganismos, ayudando a mejorar la seguridad higiénica.
- Efectivo en todo tipo de aguas.

Modo de Empleo

Limpieza y desinfección con pulverizador:

1. Usar a una concentración de 8-30 ml (según problemática) en una botella pulverizadora de 750 ml.
2. Eliminar primero la suciedad fuerte.
3. Pulverizar sobre la superficie.
4. Dejar actuar un mínimo de 5 minutos.
5. Aclarar abundantemente con agua limpia las superficies en contacto con alimentos y dejar secar al aire.

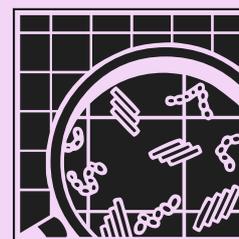
Una botella pulverizadora llena de producto mantendrá sus efectos desinfectantes durante siete días. Aclarar y secar la botella antes de rellenar.

Limpieza y desinfección general:

1. Usar a una concentración de 10-40 ml (según problemática) por litro de agua caliente.
2. Eliminar primero la suciedad fuerte.
3. Aplicar la solución con una bayeta o cepillo.
4. Dejar actuar unos 5 minutos.
5. Aclarar abundantemente con agua limpia las superficies en contacto con alimentos y dejar secar al aire.

Para áreas muy sucias donde es necesario un poder de limpieza mayor, incrementar dosis de **Suma Bac D10**, asegurando un correcto aclarado para eliminar cualquier resto.

D10



Suma Bac

Información Técnica

Aspecto:	Líquido transparente de color púrpura
pH puro:	10.7
pH 1% en solución:	10.3
Densidad Relativa (20 °C):	1.05

Estos valores son los estándares de fabricación y no deben utilizarse como especificación.

Precauciones en su manipulación y almacenamiento

Información completa sobre manipulación y eliminación del producto se suministra aparte en la Ficha de Datos de Seguridad.

Aplicación por personal profesional

En caso de accidente, consultar al Servicio Médico de Información Toxicológica, Tel. 915 620 420.

Almacenar en los envases originales. Evitar temperaturas extremas.

Compatibilidad del producto

Si se usa en las condiciones recomendadas, **Suma Bac D10** es adecuado para usar en la mayoría de materiales comunes en las cocinas.

Información Medioambiental

Empresa Certificada por Lloyd's Register con nº 932.294 ISO 9.001 y nº 653269 ISO 14.001

Los tensioactivos usados en este producto son biodegradables de acuerdo al reglamento 648/2004/CE.

Registro

Nº Registro **Suma Bac D10**: 10-20-03302 / 10-20-03302 HA.

Información Microbiológica

Cumple la Norma UNE-EN 13697 a la concentración de 4% en aguas duras (300ppm de CaCO₃) en condiciones limpias de ensayo (0.3% bovine albumin) a 20°C ± 1°C y durante un tiempo de contacto de 5 minutos cuando los organismos de ensayo son Escherichia coli y Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae y Staphylococcus aureus.

Información microbiológica adicional:

Cumple la Norma UNE-EN 1276 a la concentración de 1% en aguas duras (300ppm de CaCO₃) en condiciones limpias de ensayo (0.3% bovine albumin) a 20°C ± 1°C y durante un tiempo de contacto de 5 minutos cuando los organismos de ensayo son Escherichia coli y Pseudomonas aeruginosa, Enterococcus hirae y Staphylococcus aureus.

Información microbiológica adicional:

Suma Bac D10 muestra una efectiva inactivación frente al virus de la influenza Aviar cumpliendo la norma UNE-EN 14476 a las siguientes concentraciones y tiempos de exposición:

Condiciones limpias de ensayo: 1% a un tiempo de contacto de 5 minutos.

Condiciones sucias de ensayo: 1% a un tiempo de contacto de 10 minutos.

Información Microbiológica adicional:

Microorganismo	Norma	Dosis	Tiempo [min.]
Listeria Monocytogenes	EN1276	0,25%	5
Salmonella Enterica	EN1276	0,5%	5

Información adicional bajo solicitud.

Diversey España, S.L.

Tirso de Molina, 40 2ª p.

Wtc Almeda Park

08940 Cornellà de LL. (Barcelona)

Centralita: 902 011 106 / Atención al

Cliente: 902 010 602

www.diversey.es