

OXIA BIOCID ECO

Desinfectante neutro de amplio espectro.
NºReg. 16-20/40-03589 HA

INTRODUCCIÓN

El producto **OXIA-BIOCID ECO** es un poderoso desinfectante general de amplio espectro.

ECO, significa economía porque es altamente efectivo a dosis inferiores a la mayoría de activos alternativos.

ECO, es protección del ambiente porque es biodegradable, su pH es neutro y no es corrosivo para los metales.

BIOCID ECO controla diariamente y de forma muy eficaz todos los microorganismos.

Obviamente, además del programa de uso del producto deben conducirse procedimientos adecuados de higiene general en los procesos industriales alimentarios.

DESCRIPCIÓN

OXIA-BIOCID ECO ha sido formulado para ser un desinfectante efectivo, estable y manejable. Su sistema único de estabilización del glutaraldehído permite una potente acción de muy amplio espectro: bactericida, viricida y fungicida. Sin embargo, es un producto neutro, no corrosivo para los metales y fácil de usar.

Datos técnicos

Ingrediente activo: Glutaraldehído 10%

Parámetros fisicoquímicos:

Aspecto: Líquido incoloro

Olor: Aldehído

pH (20°C): 5.0

Tensión superficial 2%: 31 dinas/cm

Compatible con: Acero, A. Inoxidable, Aluminio, Cobre, Todo tipo de plásticos y vidrio.

DOSIFICACIONES Y EFICIENCIA

Acción	Dosis	Tiempo actuación	Norma
Bactericida	1%	5 minutos	EN 13697
Levuricida	2%	15 minutos	EN 13697
Fungicida	15%	15 minutos	EN 13697
Viricida	5%	15 minutos	EN 13610

Aplicaciones y dosificación

Se puede aplicar en **Industrias** como Lácteas, Cerveceras, Cárnicas, de Catering, de Zumos y Bebidas.

Desinfección Energica (Zonas de alto riesgo, hongos, esporas, virus): 5 - 15 %

Desinfección Estándar: 1 - 2 %

Desinfección de zonas de Bajo riesgo: 0,5 - 1 %

En superficies abiertas puede aplicarse manualmente, mediante fregona en suelos y paño limpio humedecido o mediante sistemas mecánicos como máquinas rotativa friegasuelos.

El producto debe de ser aplicado a las dosis recomendadas y siguiendo los tiempos indicados en la tabla anterior. Después de aplicar el producto, y mientras se deja actuar, se recomienda ventilar la zona

Para la desinfección de PALOTS por inmersión en la Industria alimentaria usar a una concentración del 1 al 2 % en agua potable.

DESINFECCIÓN EN INDUSTRIA LÁCTEA

Por circulación i/o inundación: Circuitos de envasadoras, tanques de leche cruda, circuitos de leche, Pasters. tanques de leche pasteurizada, cubas de cuajar.

Por inundación i/o inmersión: Moldes de quesos, trapos, elementos desmontables.

Por pulverización: Todo tipo de superficies que entra en contacto con alimentos, incluidas salas de maduración, cámaras de secado(vacías) para eliminar flora salvaje.

Utilizar Dosis Estándar a excepción de los casos de contaminaciones masivas de hongo negro, en este caso aumentar utilizar dosis energética.

Todos los elementos se deben enjuagar después de la aplicación si han de contactar con alimentos.

DESINFECCIÓN EN INDUSTRIA CÁRNICA, CATERING, PROCESADO DE ALIMENTOS

Por pulverización: Todas las superficies de trabajo después de ser utilizadas. Paredes, suelos de salas de elaboración y cámaras. Para desinfectar después de las limpiezas por espuma.

Por inmersión: Utensilios (cuchillos, instrumentos) y elementos desmontables de cortadoras, picadoras, etc. que entran en contacto con alimentos.

Por circulación o manualmente: Circuitos de extrusionadoras, envasadoras,

dispensadores. Inyectores de salmuera, paredes interiores de maquinaria de corte, embudidoras. Siempre después de la limpieza y teniendo especial cuidado con los rincones.

DESINFECCIÓN EN INDUSTRIAS DE CERVEZA, BEBIDAS Y ZUMOS

Por circulación: Circuitos, filtros, tanques de almacenaje, llenadoras.

Por pulverización: Sobre superficies, paredes y suelos en zonas de riesgo (sala de envasado, bodegas,...) y después de limpiezas por espuma.

DESINFECCIÓN DE AGUA DE CIRCUITOS DE REFRIGERACIÓN

Tratamientos de choque: Para eliminar carga bacteriana rápida y efectivamente de circuitos de refrigeración, pasters, torres.

Mantenimiento: Para mantener niveles reducidos de carga microbiana y evitar la formación de limos en paredes, rellenos y filtros. Consultar dosificaciones y alternancias con otros biocidas a nuestro servicio técnico.

DESINFECCIÓN DE FILTROS DE EQUIPOS

Desinfección en las operaciones de mantenimiento de filtros de equipos de acondicionamiento de aire.

ENVASES

BIOCID ECO se sirve en bombonas 10 y 25 kg.

ESTATUS LEGAL

Producto registrado en el Ministerio de Sanidad y Consumo con el número **16-20/40-03589 HA**

Producto con número de expediente Biocida **BK-KH027251-54** de acuerdo con el Reglamento UE N°528/2012, por lo que su comercialización está permitida hasta resolución del expediente.

SEGURIDAD E HIGIENE

Clasificación de acuerdo con el Ministerio (Reglamento (CE) nº 1272/2008)

Leer la hoja de seguridad antes de utilizar el producto.

Nº de registro de empresa en el Registro Oficial de Establecimientos y Servicios Plaguicidas: **B-0146-E**