


**Especificaciones del producto**

<b>pH al 100 %:</b>	8.50 ± 0.50
<b>Peso específico</b>	0.85 ± 0.02 g/cc
<b>Color</b>	Incoloro
<b>Forma física</b>	Líquido

**Presentación del producto**

Envase de 1 L  
Envase de 5 L

**Formulación cualitativa**

Etanol:	65,10%
Cloruro de didecil dimetil amonio:	2,06%
Sustancia de sabor amargo:	0,0007%
Excipientes c.s.p.:	100%

<b>Referencia</b>	Mikro MK 30+				
<b>Familia</b>		Desinfección			
Desinfectante hidroalcohólico. Bactericida, Fungicida y Viricida			<b>Amplio espectro</b>	<b>Viricida completo</b>	<b>Uso ambiental y alimentario</b>

**MEMORIA DE CALIDAD**

Completo **desinfectante de contacto Bactericida, Fungicida y Viricida** de aplicación en superficies y equipos tanto en la industria alimentaria como en cualquier otra actividad, industria, hogar o colectividad. Autorizado para: Uso Ambiental y en Industria Alimentaria, para la limpieza y desinfección **en un solo paso** de todas las superficies y equipos en establecimientos donde se prepare comida y/o manipulen alimentos.

Producto **no agresivo con las superficies**, listo para usar en desinfecciones intermedias pulverizando mediante spray. Su utilización regular constituye la mayor garantía para prevenir y eliminar la contaminación microbiana en la industria alimentaria.

**Posee actividad:**

- Bactericida
- Fungicida
- Viricida

La actividad sinérgica entre los alcoholes primarios y el principio activo Cloruro de didecil dimetil amonio permite desarrollar un potente desinfectante de acción rápida frente a bacterias, hongos y virus (viricida completo).

- **Producto de baja peligrosidad:** facilita la aplicación y evita corrosiones. Compatible con la gran mayoría de superficies.
- **Rápida evaporación:** solución rápida para la desinfección por contacto de cualquier tipo de superficie, especialmente en superficies en contacto con alimentos.

Cumple la Norma UNE-EN 13697 en condiciones limpias. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de superficie no porosa para la evaluación de la actividad bactericida de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en la colectividad.

Cumple la Norma UNE-EN 13697 en condiciones limpias para fines específicos, a una concentración del 50%, con 5 minutos de contacto y entre 18 y 25°C de temperatura, con los organismos de ensayo *Campilobacter jejuni*, *Clostridium sporogenes*, *Listeria monocytogenes*, *Salmonella thyphimurium* y *Shigella flexneri*.

Cumple la Norma UNE-EN 13697 en condiciones limpias para fines específicos, a una concentración de 100% con 5 minutos de contacto y entre 18 y 25°C de temperatura, con los microorganismos de ensayo *Microsporium canis*, *Trichosporon asahii* y *Trichosporon cutaneum*.

Cumple la Norma UNE-EN 14476 en condiciones limpias, a una concentración del 80 %, con 5 minutos de contacto y a 25 °C de temperatura. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de suspensión para la evaluación de la actividad viricida en medicina.

Cumple la Norma UNE-EN 14476 en condiciones limpias, a una concentración del 80%, con 5 minutos de contacto y a 25°C de temperatura, con el microorganismo de ensayo Coronavirus 229E.

## PARTICULARIDADES

Su aplicación es directa, evaporándose rápidamente **sin dejar residuos**. Está desarrollado para superficies donde es imposible o no aconsejable utilizar productos en base acuosa.

Recomendado para utilizar en áreas de alto riesgo y desinfección de cintas transportadoras, llenadoras, así como otros equipos después de pequeños derrames de productos fabricados, también se puede aplicar durante descansos intermedios para mantener un buen nivel de higiene hasta que la producción empiece nuevamente.

Es efectivo para la desinfección de los elementos presentes en el interior de vehículos de transporte, áreas de recepción y oficinas, zonas comunes en edificios, espacio de uso por clientes en hostelería tales como asas, pasamanos, ascensor, clavijas, papeleras, puertas, mostrador, mesas de sala, vitrinas, entre otros.

## MODO DE EMPLEO

El producto se aplica puro (o mezclado únicamente con agua y respetando las dosis mínimas para asegurar actividades según normas indicadas anteriormente), mediante una pulverización manual sobre superficies y equipos, dejar actuar 5 minutos y pasar un papel o una bayeta seca y limpia. Su rápida evaporación junto a un correcto modo de empleo propicia prácticamente la total eliminación de los residuos de MIKRO MK30+.

La aplicación del producto para desinfección de superficies y equipos que han estado en contacto con alimentos habrá de llevarse a cabo en ausencia de alimentos. **Restringido a usos profesionales:**

- Ventilar adecuadamente tras la realización del tratamiento de desinfección.
- No mezclar con otros productos químicos.
- Se deberá realizar una prueba previa al tratamiento para verificar la compatibilidad del producto a los materiales. Incompatible con cromo, plomo, aluminio, estaño, cinc y sus aleaciones (bronce, latón, etc.).
- Evitar el contacto con superficies tratadas o expuestas.

Actividad	Concentración (%)	Tiempo de contacto (min)
Bactericida	50	5
Fungicida	100	15
<i>Listeria monocytogenes</i>	50	5
<i>Salmonella typhimurium</i>	50	5
<i>Campylobacter jejuni</i>	50	5
<i>Shigella flexneri</i>	50	5
<i>Clostridium sporogenes</i>	50	5
Levuricida	100	15
<i>Microsporum canis</i>	100	15
<i>Trichosporon asahii</i>	100	15
<i>Trichosporon cutaneum.</i>	100	15
Virucida (Norovirus cond. limpias)	50	5
Virucida (Poliovirus, Adenovirus, Norovirus, cond. limpias)	80	5
Virucida (Coronavirus 229E, cond. limpias)	50	5

## NOTAS

Nº Registro: 21-20/40/90-10925; 21-20/40/90-10925-HA

La información contenida en este documento es una guía de utilización del producto a título informativo. Esta información puede ser modificada sin previo aviso. Nítida Cleaning & Health S.A. no se hace responsable de la utilización incorrecta de sus productos.

### Certificaciones de empresa

Calidad | Medioambiente | Investigación + Desarrollo + Innovación



Nítida dispone de un Sistema de Gestión Integrado, aprobado por *Bureau Veritas Certification* conforme con las normas ISO 9001, ISO 14001 y UNE 166002.