



Referencia

KLIN FOOD SYSTEM FS 130 N+

Familia

klin COCINAS

Descripción

Detergente desinfectante suelos y superficies alta concentración

Especificaciones del producto

pH al 5 %: 12.0 - 13.0
 Peso específico: 1.17 ± 0.02 g/cc
 Color: Amarillo verdoso
 Forma física: Líquido

Presentación del producto

Envase de 10 L.

Formulación cualitativa

Hipoclorito sódico 5.75% cloro activo.
 Hidróxido sódico 6.50%
 N-laurilsarcosinato sódico 1.30%
 Excipientes c.s.p. 100%

MEMORIA DE CALIDAD

FOOD SYSTEM FS 130 N+ es un detergente desinfectante concentrado, diseñado para rellenar botellas a través de los sistemas de dosificación recomendados por Nitida..

FOOD SYSTEM FS 130 N+ es adecuado para la eliminación de grasas, suciedades y la desinfección en elementos de cocina, pavimentos, etc., en un solo paso y un único producto, limpia y desinfecta todas las superficies en establecimientos donde se manipulen alimentos. Seguridad higiénica, efectivo frente a un gran número de microorganismos.

Ofrece propiedades emulsionantes y dispersantes que disuelven con facilidad la materia orgánica. Su baja concentración de uso y fácil enjuague lo hacen ideal para su aplicación en la Industria Alimentaria.

Cumple la Norma UNE-EN 13697 en condiciones sucias. Antisépticos y desinfectantes químicos. Ensayo cuantitativo de superficie no porosa para la evaluación de la actividad bactericida y fungicida de los desinfectantes químicos utilizados en productos alimenticios, en la industria, en el hogar y en la colectividad. El principio activo que contiene el **FOOD SYSTEM FS 130 N+**, es capaz de combatir la presencia de *Listeria monocytogenes*, *Salmonella typhimorium*, *Pseudomonas Aeruginosa*, *Escherichia Coli*, *Staphylococcus Aureus* y *Enterococcus Hirae*, en los utensilios y equipos, siempre que se realice una limpieza y desinfección, como establece su modo de empleo.

El producto **FOOD SYSTEM FS 130 N+** formulado en base a cloro activo (hipoclorito de sodio) es eficaz en la inactivación de virus a la concentración del 2 % considerando las indicaciones y sugerencias del Ministerio de Sanidad y Consumo y de la Organización Mundial de Salud (OMS) que establecen que una disolución al 0.1 % de cloro activo es eficaz para inactivar virus envueltos.

Ventajas

- Un solo producto para limpiar y desinfectar.
- El uso de sistemas de dilución ayuda ahorrar dinero gracias a dosificar únicamente la cantidad necesaria de producto.

MODO DE EMPLEO

Conectar el envase de **Food System FS 130 N+** al sistema de dilución recomendado por Nitida.

Para el llenado de cubos, colocar la manguera de salida del sistema en el cubo, pulsar el botón de llenado hasta que alcance el nivel deseado.

Para el llenado de botellas, colocar la botella rellenable recomendada en el diluidor recomendado, y rellenar hasta el nivel deseado la misma. Enroscar en la botella el cabezal pulverizador recomendado o el tapón de cierre de la misma.

El **Food System FS 130 N+**, se utiliza para la desinfección de superficies y equipos mediante pulverización, lavado, inmersión o aplicación en espuma. Se aplica diluido con agua en concentraciones del 1%, pudiendo incrementar su concentración hasta el 5%, siempre en función de la suciedad a eliminar y de la superficie de actuación.

Ficha Técnica		F. Emisión: 28/06/13
KLIN FOOD SYSTEM FS 130 N+		F. Revisión: 22/11/23 Rev. Nº: 12

La temperatura recomendada de aplicación oscila de 40-50°C, con tiempos de contacto, mínimos de 5 minutos.

La aplicación del producto debe realizarse en ausencia de alimentos y por personal profesional.

1. Eliminar primero la suciedad grosera.
2. Aplicar sobre la superficie.
3. Dejar actuar un mínimo de 5 minutos.
4. Aclarar abundantemente con agua limpia las superficies en contacto con alimentos y dejar secar.

Debido a la pérdida de actividad del cloro con el tiempo, se recomienda usar una concentración superior a la recomendada, 6 meses después de la fecha de fabricación.

Restringido a usos profesionales.

NOTAS

Nº Registro: 18-20/40-06524-HA

La información contenida en la presente ficha técnica, se destina aconsejar a nuestros clientes de la mejor manera posible. Aunque ha sido cuidadosamente comprobada, se proporciona a título informativo.

Certificaciones

Calidad | Medio Ambiente | Investigación + Desarrollo + innovación

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